LIVRO DE RECEITAS

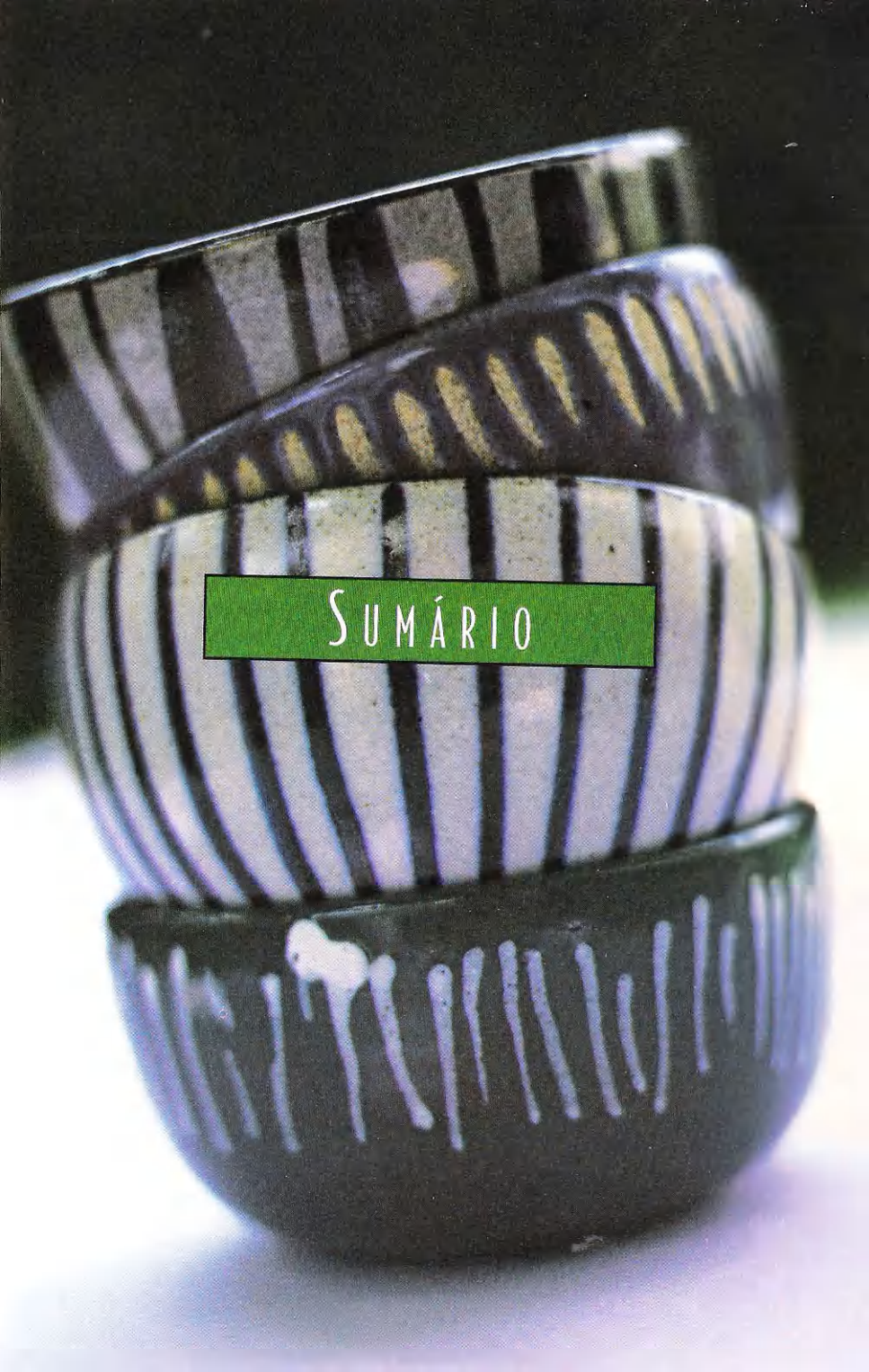
UNIÃO

Doces Segredos e Carinhos

LIVRO DE RECEITAS

Doces Segredos e Carinhos

UNIÃO



Sumário

6 Apresentação

Sobremesas

11 Soufflé italiano
13 Pudim de amêndoas
15 Sobremesa de inverno
17 Coroa de castanhas portuguesas
18 Ovos nevados em coroa
19 Surpresa de gelatina
21 Pudim à Imperatriz
23 Sobremesa especial
25 Mousse de cassis com calda de chocolate
26 Mousse de ameixa
27 Pão-de-ló escondido
29 Pudim de pão com molho de baunilha
31 Bavarois de chocolate
32 Pavê de amêndoas
33 Leite creme de chocolate
34 Bavarois de laranja
37 Croquetes de damasco

Café

41 Mousse de chocolate com café Pilão
43 Charlote de sorvete com café Caboclo
44 Creme de café Pilão
45 Café das serestas
46 Soufflé de café União
47 Café de Santo Antônio
48 Semifredo de café União
49 Ice cream soda com café Pilão
50 Bavarois de café União
51 Café Pilão ardente

Bolos e tortas

55 Torta de nozes com chantilly
57 Torta de abacaxi glaceada
58 Bolo de chocolate
59 Chiffon de laranja
61 Genoise com damasco
63 Torta de coco
64 Torta do pai
65 Pão-de-ló com molho de laranja
67 Savarin de abacaxi
68 Tarte de limão
70 Rocambole de coco
71 Torta alemã
73 Bolo recheado com maçã
74 Torta floresta negra
75 Torta antiga
77 Pão-de-ló de Vizela
79 Torta de amêndoas
81 Rocambole de abóbora
82 Torta mista

Bolinhos e docinhos

87 Brownies
88 Tarteletas de damasco
89 Palmiers com doce de ovos
90 Bolinhos recheados
93 Barquinhas de ovos moles
94 Queijadinhas deliciosas
95 Queijadinhas de abóbora amarela
97 Bananas merengadas
98 Crepes da China
99 Calzones folhados

Pães e roscas

103 Pão sovado
104 Pão de frutas
107 Pithivier
108 Pão de especiarias
110 Arrufadas de Coimbra
111 Pão torcido
113 Pão de Deus
114 Jesuítas
115 Pãezinhos da mamãe

Vale a pena repetir

119 Bolo de castanhas portuguesas
121 Vermelho e branco
122 Struffoli
123 Pão de ricota
124 Mousse marmorizada
127 Torta de goiabas Normalina
129 Bolo da rainha
131 Bolo de Natal de tâmaras e nozes
132 Leite creme da vovó
133 Arroz-doce com ovos nevados
134 Profiteroles gelados
136 Manjar de príncipe
139 Peras merengadas
140 Rocambole de laranja
141 Merengue com creme de baunilha
142 Mandeltorte
145 Moranga em flor

146 Guia de cozinha
149 Dicas
152 Informações técnicas
160 Soluções práticas
169 A nossa união é com você

APRESENTAÇÃO
ZUCCHERO

O doce é a representação do afeto em cor, aroma e sabor. É um pequeno segredo, um toque mágico que cria os momentos felizes da vida como um brilho nos olhos, um gesto de carinho ou uma declaração de amor.

É para você, que ama fazer doce, que nós dedicamos o novo *Livro de Receitas União – Doces Segredos e Carinhos*, que traz deliciosas receitas divididas em "Sobremesas", "Café", "Bolos e tortas", "Bolinhos e docinhos", "Pães e roscas" e "Vale a pena repetir".

Este livro apresenta dicas, sugestões e fotos ilustrativas para agilizar o seu tempo na cozinha, uma vez que amar já dá trabalho. Se tiver qualquer dúvida, você pode ligar para o nosso Serviço de Atendimento – União com o Consumidor, que teremos enorme satisfação em ajudar.

Além disso, neste livro você encontra uma página com adesivos para classificar as receitas e outra para você criar uma nova, que poderá ser selecionada para o nosso próximo livro.

Fazer doce é uma arte. E, como toda arte, requer prática, experiência, técnica e muita dedicação. Só quem tem o dom de fazer doce, sabe que ninguém consegue fazer um açúcar igual ao açúcar União. É por isso que a gente ama quem ama fazer doce com o nosso açúcar.

Docelar União, abril de 1999

Maria José Reis

SOBREMESAS

Uma sobremesa, por mais simples que seja, é a grande estrela da refeição. Leve e gelada nos dias de verão, mais sofisticada em festas e datas especiais, com ar tradicional ou toques de modernidade, ela é sempre bem-vinda.

Neste capítulo, apresentamos receitas com características muito diferentes, desde uma mousse fácil a um requintado e colorido pudim de amêndoas. E, pensando na sua comodidade, criamos sobremesas de preparo rápido, com sucesso garantido em sua mesa.

Cremes de dar água na boca, pavês com bolachas molhadas no licor, um delicioso soufflé gelado, a sofisticação de uma coroa de castanhas portuguesas, a leveza do merengue. Isso sem esquecer da praticidade da gelatina e dos cremes já prontos no supermercado.

Os tempos mudaram. E a culinária também. Mas uma sobremesa continua sendo uma prova de carinho. Escolha a ocasião e saboreie todas: são deliciosas!

SOUFFLÉ ITALIANO

1 1/2 copo americano de DOÇÚCAR (240 g)
1 copo americano de água
2 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor
1 colher (sopa) de água para hidratar a gelatina
5 claras em neve
1/2 litro de polpa de fruta macia (morango, manga, framboesa, pêssego etc.)
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
pedaços de fruta para decorar

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Junte a gelatina hidratada e jogue sobre as claras, continuando a bater até amornar. Adicione a polpa de fruta e o creme de leite batido bem espesso mas ainda mole. Quando o creme começar a "prender", coloque em uma fôrma molhada com água e com a altura aumentada por uma tira de cartão (2 dedos) também molhada. Leve à geladeira até que fique firme. Na hora de servir retire a tira e decore com pedaços de fruta.

Sugestões

. Se preferir, use metade do creme de leite, aumentando a gelatina para 3 colheres de chá.

. Esse tipo de sobremesa pode ser servido em taças individuais. Use a mesma tira para solidificar além da borda da taça.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.

. Não aconselhamos o congelamento.

. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma de soufflé: 2.500 ml
Tempo de geladeira: 3 a 4 horas
Rendimento: cerca de 12 porções

PUDIM DE AMÊNDOAS

2 copos americanos de DOÇÚCAR (320 g)
1 1/2 copo americano de água
150 g de amêndoas moídas sem a pele
100 g de manteiga sem sal
12 gemas
1 ovo
fios de ovos, cerejas em calda e cidrão bem verde para decorar

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Junte as amêndoas e a manteiga e deixe esfriar. Acrescente as gemas e o ovo passados juntos pela peneira. Misture bem e coloque em uma fôrma untada. Asse em forno preaquecido, em banho-maria. Retire do forno, deixe esfriar completamente e desenforme. Se quiser, decore com fios de ovos, cerejas em calda ou cidrão bem verde.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma redonda: 1.250 ml
Temperatura do forno: quente (200ºC)
Tempo de forno: cerca de 1 hora
Rendimento: cerca de 8 porções

SOBREMESA DE INVERNO

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar UNIÃO (140 g)
150 g de manteiga ou margarina derretida
4 xícaras (chá) de pão torrado e moído grosso
2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
1 kg de maçãs ácidas sem casca e semente
1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) bem cheia de açúcar UNIÃO (200 g)
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado e batido para decorar
1 copo de geléia de framboesa ou morangos para decorar

Junte o açúcar com a manteiga e a farinha de rosca. Leve ao fogo mexendo sempre até ficar dourado e crocante. Retire do fogo, misture o chocolate e deixe esfriar.
Enquanto isso, ferva as maçãs, a água e o açúcar, até obter um purê bem enxuto. Reserve para esfriar.
Unte uma fôrma e forre o fundo com papel-manteiga também untado. Faça camadas alternadas de farofa e purê de maçã. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e deixe esfriar na fôrma. Desenforme e decore com o creme de leite e a geléia. Sirva gelado.

Dicas
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. O congelamento é apenas para a farofa de chocolate e o purê de maçã.
. O creme de leite e a geléia devem ser usados apenas na hora de servir.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma redonda: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: cerca de 8 a 10 porções

COROA DE CASTANHAS PORTUGUESAS

1 copo americano de DOÇÚCAR (160 g)
1 copo americano de água
500 g de castanhas portuguesas cozidas só com a pele esmagadas
3 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
6 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1 colher (chá) de essência de baunilha
3 claras em neve
1 lata de creme de sobremesa sabor baunilha

Ferva o DOÇÚCAR com água em ponto de fio fraco (ver pág. 157). Retire do fogo e junte ao purê de castanhas ainda quente e à gelatina hidratada com a água. Deixe esfriar completamente. Bata o creme de leite com 3 colheres de sopa de GLAÇÚCAR e a baunilha até ficar espesso mas ainda mole. Junte ao creme de castanhas. Por último, acrescente as claras batidas com o GLAÇÚCAR restante em merengue firme. Quando o creme começar a engrossar, coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água fria. Leve à geladeira até que fique firme. Desenforme e cubra com o creme de sobremesa. Sirva gelado.

Sugestão

. Se preferir, cubra a coroa de castanhas com uma calda feita de castanhas, com chantilly ou sirva simplesmente sem cobertura acompanhada de sorvete de baunilha.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Coloque o creme só quando for consumir a sobremesa.

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 2.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 20 porções

OVOS NEVADOS EM COROA

1 copo americano mal cheio de GLAÇÚCAR (80 g)
4 claras
1/2 litro de leite
4 gemas
4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (chá) de maisena
3 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Jogue colheradas das claras batidas no leite fervente e cozinhe até crescerem (cerca de 3 minutos). Retire do fogo com uma escumadeira e disponha sobre papel absorvente. Reserve.
Bata as gemas com o açúcar e a maisena. Cozinhe, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e junte a gelatina já hidratada. Deixe esfriar até começar a engrossar. Coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água, camadas alternadas de creme e ovos nevados. Leve à geladeira até que fique firme. Desenforme e sirva com frutas da estação ou em calda.

Sugestão

. Esta receita é recomendada para quem quer aproveitar as claras que sobraram de outras receitas. Neste caso, substitua as gemas por 1 pacote de pudim de baunilha e reduza o açúcar para 2 colheres de sopa.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Não aconselhamos o congelamento.

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 1.750 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 8 porções

SURPRESA DE GELATINA

1 caixa de gelatina de sua preferência
1 copo americano de fruta da sua preferência
4 bolas de sorvete de sua preferência
4 colheres (sopa) de DOÇÚCAR
4 colheres (sopa) de água
1 colher (café) de suco de limão

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem. Leve à geladeira, corte em cubos e deixe gelar sobre um guardanapo úmido.
Pique a fruta no tamanho dos cubos de gelatina e reserve na geladeira.
Faça bolas de sorvete e deixe no freezer sobre papel-alumínio.
Enquanto isso, ferva o DOÇÚCAR com a água em um caramelo claro (ver pág. 157). Junte o limão e retire do fogo.
Distribua os cubos de gelatina em taças individuais. Disponha a fruta e as bolas de sorvete. Regue a sobremesa com a calda reservada em fios bem finos, de forma decorativa. Sirva imediatamente.

Dicas

. Para cortar a gelatina, coloque-a sobre um pano úmido para facilitar o procedimento.

. Não aconselhamos o congelamento da sobremesa pronta porque a gelatina e a fruta não podem ser congeladas.

Rendimento: 4 unidades

PUDIM À IMPERATRIZ

1/2 copo americano de açúcar UNIÃO (75 g)
1/4 de litro de leite
2 colheres (sopa) de sêmola de trigo (semolina)
2 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor
1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1 colher (café) de essência de baunilha
1/4 de litro de creme de leite fresco gelado
2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
3 colheres (sopa) de xarope de groselha
3 a 4 peras frescas cozidas ou em conserva em fatias grossas

Ferva o açúcar com o leite. Ainda no fogo, jogue a sêmola em "chuva", mexendo até cozinhar. Retire do fogo, acrescente a gelatina hidratada com a água, mexa e junte a baunilha. Deixe esfriar completamente. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR até ficar espesso mas ainda mole. Junte ao creme de sêmola e reserve até o creme começar a engrossar.
Distribua o xarope de groselha na fôrma. Disponha as peras no fundo formando uma coroa. Cubra com o creme de sêmola. Leve à geladeira até que fique firme. Desenforme e sirva gelado.

Sugestões

. Se preferir, use leite desnatado e substitua as peras por manga, pêssego ou abacaxi.
. Use apenas 1 colher de sopa de sêmola e aumente a quantidade de gelatina para 4 colheres de chá.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 1.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 10 porções

SOBREMESA ESPECIAL

1 1/2 copo americano de DOÇÚCAR (240 g)
1 copo americano de água
4 claras
200 g de manteiga sem sal
1 colher (chá) de essência de baunilha
100 g de amêndoas sem pele torradas e moídas como farinha
2 copos americanos de café CABOCLO coado e frio
1 cálice de licor Grand Marnier
1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
1 caixa de biscoito champanhe com açúcar fino (tipo inglês)
amêndoas sem pele em fatias e torradas para decorar

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Jogue sobre as claras em neve, batendo sempre até amornar. Acrescente a manteiga batida em creme e continue batendo. Aromatize com a baunilha e misture a farinha de amêndoas.
Numa tigela, misture o café, o licor e o açúcar. Umedeça os biscoitos. Forre uma fôrma untada com filme-plástico. Faça camadas alternadas de creme de amêndoas e de biscoito. Reserve um pouco de creme para decorar. Leve à geladeira até que fique firme. Desenforme, decore com o creme reservado e as amêndoas torradas.

Dicas

. Para retirar a pele das amêndoas, escalde-as com água fervente.
. Farinha de amêndoas são amêndoas sem pele torradas e moídas como uma farinha de rosca.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma: 2.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 a 4 horas
Rendimento: cerca de 12 porções

MOUSSE DE CASSIS COM CALDA DE CHOCOLATE

3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
3 claras
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1 lata de creme de sobremesa sabor cassis

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue firme. Hidrate a gelatina com a água fria e derreta em banho-maria. Jogue a gelatina quente sobre o merengue e continue batendo até formar picos firmes. Misture com o creme de cassis, em movimentos suaves, usando um garfo. Quando o creme começar a engrossar, coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água. Leve à geladeira até que fique firme e desenforme.

Calda de chocolate
100 g de chocolate meio amargo picado
1 copo americano de leite
1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo até derreter o chocolate. Deixe esfriar completamente. Sirva a mousse gelada com a calda de chocolate.

Sugestões
. Se preferir, substitua a calda de chocolate por sorvete, chantilly ou iogurte natural levemente adoçado.
. Se quiser, substitua o creme de cassis por creme de sobremesa sabor morango, baunilha etc.

Dicas
. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para derreter a gelatina no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma: 1.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 8 porções

MOUSSE DE AMEIXA

2 copos americanos de ameixas sem caroço
4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
4 gemas
3 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
4 claras
2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1 lata de creme de leite com soro

Em uma panela, leve ao fogo as ameixas com água suficiente para cobri-las. Cozinhe até ficarem macias. Retire as ameixas da panela. Ferva a água do cozimento das ameixas até reduzi-la para 8 colheres de sopa. Bata o açúcar com a água e as ameixas. Junte as gemas e leve ao fogo para engrossar. Retire do fogo e acrescente a gelatina hidratada com a água e deixe esfriar. Bata as claras com o GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Junte à mistura de ameixas. Adicione o creme de leite. Quando começar a engrossar, coloque em uma taça grande ou taças individuais. Leve à geladeira até que fique firme. Sirva gelada.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 12 porções

PÃO-DE-LÓ ESCONDIDO

4 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
4 ovos
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cálice de vinho do Porto ou licor de sua preferência
1 caixa de pó para pudim sabor baunilha
1 lata de creme de leite gelado
fruta em calda para decorar

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos até obter uma massa clara e fofa. Retire da batedeira e misture a farinha. Coloque em uma assadeira untada, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e deixe esfriar.
Desenforme e corte em fatias com a grossura de um dedo. Arrume em um recipiente fundo e borrife com o vinho ou o licor. Prepare o pudim de baunilha seguindo as instruções da embalagem. Deixe esfriar e bata com o creme de leite. Cubra o pão-de-ló. Leve à geladeira. Decore com fruta em calda. Sirva gelado.

Sugestão

. Se preferir, coloque mais 1 copo americano de leite no preparo do pudim em vez de usar o creme de leite ou substitua o pó para pudim por creme de sobremesa sabor baunilha, cassis ou chocolate.

Dicas

. Congele o pão-de-ló já cortado.
. Não aconselhamos congelar a sobremesa pronta porque o creme cria umidade.

Capacidade da fôrma: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: cerca de 8 porções

PUDIM DE PÃO COM MOLHO DE BAUNILHA

2 copos americanos mal cheios de CRISTALÇUCAR (300 g)
1 1/2 litro de leite
300 g de miolo de pão
6 gemas
3 ovos
4 claras
1 caixa de pó para pudim sabor baunilha
1 lata de creme de leite
2 cálices de vinho do Porto

Ferva o CRISTALÇUCAR com o leite. Junte o pão e retire do fogo. Deixe esfriar e passe pela peneira. Acrescente as gemas e os ovos passados duas vezes pela peneira. Misture delicadamente as claras em neve e coloque em uma fôrma bem untada. Asse em forno preaquecido, em banho-maria. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Prepare o pudim de baunilha seguindo as instruções da embalagem. Quando esfriar, junte o creme de leite e o vinho do Porto e bata até formar uma mistura homogênea. Cubra o pudim de pão com este creme. Leve à geladeira. Sirva gelado.

Sugestão

. Se preferir, substitua o creme de pudim por creme de sobremesa pronto, iogurte natural adoçado ou iogurte de fruta.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Cubra com o creme quando for consumir.

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 3.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 2 horas
Rendimento: cerca de 20 porções

BAVAROIS DE CHOCOLATE

2 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (250 g)
8 gemas
100 g de chocolate em pó
1/2 litro de leite fervente
1 1/2 pacote de gelatina em pó sem sabor
5 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
3 claras
2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Acrescente o chocolate em pó e o leite. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e misture a gelatina hidratada com a água e deixe esfriar.
Bata o creme de leite até ficar espesso mas ainda mole. Junte ao creme de chocolate. Bata as claras com o GLAÇÚCAR e a baunilha até obter um merengue firme. Junte ao creme de chocolate e misture delicadamente. Quando o creme começar a engrossar, coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água. Leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e sirva o bavarois gelado acompanhado de creme inglês (ver pág. 161).

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Para derreter a gelatina no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 2.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 4 horas
Rendimento: cerca de 10 porções

PAVÊ DE AMÊNDOAS

2 copos americanos de GLAÇÚCAR (200 g)
1 pacote de manteiga sem sal (200 g)
150 g de amêndoas torradas e moídas como farinha
3 gemas
1/2 copo americano de café PILÃO coado e frio
3 claras
1 1/2 caixa de biscoito champanhe com açúcar fino (tipo inglês) ou cristal
2 copos americanos mal cheios de leite frio (300 ml)
2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
1 cálice de licor de café
raspas de chocolate e amêndoas torradas para decorar

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até ficar cremoso. Adicione a farinha de amêndoas, as gemas, o café e as claras em neve.
Molhe os biscoitos em uma mistura de leite, chocolate e licor. Faça camadas alternadas com os biscoitos e o creme de amêndoas, começando e terminando com o creme. Leve à geladeira até que fique firme. Decore com raspas de chocolate e amêndoas torradas. Sirva gelado.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 2.000 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 12 porções

LEITE CREME DE CHOCOLATE

8 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
4 gemas
2 colheres (sopa) rasas de maisena
1/2 litro de leite fervente
1 tablete de chocolate meio amargo (200 g) ou 100 g de chocolate em pó

Bata o CRISTALÇUCAR com as gemas e a maisena. Escalde com o leite e junte o chocolate derretido em banho-maria, mexendo sempre. Leve ao fogo sem parar de mexer até engrossar. Jogue em uma travessa e deixe esfriar. Leve à geladeira. Sirva com sorvete de baunilha ou chantilly.

Dica

. Se preferir, substitua 1 colher de sopa de maisena por 1/2 pacote de gelatina em pó sem sabor, colocada no creme quente depois de pronto. Neste caso, coloque a panela sobre água gelada e só passe para a travessa quando o creme começar a engrossar.

Rendimento: cerca de 12 porções

BAVAROIS DE LARANJA

2 1/2 copos americanos de GLAÇÚCAR (250 g)
suco de 2 laranjas
suco de 2 limões
2 colheres (sopa) de raspas de laranja
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
2 colheres (sopa) rasas de GLAÇÚCAR
1 colher (café) de essência de baunilha
alguns gomos de laranja para decorar
GRANÇÚCAR para cristalizar os gomos de laranja

Bata o GLAÇÚCAR com o suco das frutas e as raspas de laranja. Misture a gelatina hidratada e derretida em banho-maria. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha até ficar espesso mas ainda mole. Junte à mistura de gelatina. Quando o creme começar a engrossar, coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água. Leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e sirva o bavarois gelado. Decore com gomos de laranja passados em GRANÇÚCAR.

Sugestões

. Se preferir, substitua a laranja por pêssego, damasco, manga ou morango. A medida de polpa batida será de 1 copo americano e o GLAÇÚCAR reduzido para 2 copos.
. Nunca bata o creme de leite em ponto de chantilly quando este fizer parte de uma receita cremosa, deixe-o apenas ficar espesso mas ainda mole.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Para derreter a gelatina no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma: 2.000 ml
Tempo de geladeira: cerca de 4 horas
Rendimento: cerca de 10 porções

CROQUETES DE DAMASCO

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 copo americano de leite quente
100 g de polpa de damascos ácidos cozidos no vapor, batidos e bem enxutos
2 gemas
farinha de trigo, um ovo e farinha de rosca para empanar
óleo de girassol para fritar
sorvete de creme para acompanhar

Cozinhe a manteiga com a farinha. Adicione o açúcar e o leite aos poucos, mexendo sempre entre cada adição, para que absorva a parte líquida e faça a liga correta. Quando formar um creme bem grosso, junte a polpa dos damascos e as gemas, mexendo até ficar homogêneo e enxuto. Sobre uma superfície untada, faça pequenos montinhos. Deixe esfriar. Enrole como croquetes, passe na farinha de trigo, no ovo ligeiramente batido e na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente. Seque sobre papel absorvente. Sirva os croquetes quentes com sorvete de creme.

Dicas

. Frite os croquetes em uma panela pequena com bastante óleo. Enquanto estiver fritando, não deixe que fiquem parados na frigideira, mexa constantemente com uma escumadeira para evitar que arrebentem.
. Não aconselhamos o congelamento depois de fritos.
. Congele os croquetes já enrolados, deixando o empanado para quando for consumir.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Rendimento: 12 croquetes

CAFÉ

O café veio da Ásia para o Brasil mas já faz parte da nossa cultura assim como o futebol. Nada mais tipicamente nacional do que o hábito de tomar um cafezinho em pé no balcão.

Neste capítulo procuramos mostrar a versatilidade do café na elaboração das mais diversas sobremesas. A aplaudida mousse de chocolate adquire novos ares quando combinada com café, sem falar no charme de servir um levíssimo soufflé de café, do forno diretamente para a mesa.

Com café se fazem bebidas deliciosas. O tradicional ice cream soda ganha um toque especial quando preparado com café; o café de Santo Antônio, servido em canecas de barro com gengibre e anis, conquista a todos pelo seu aroma exótico.

Experimente o sabor do café em nossas irresistíveis sobremesas e bebidas.

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CAFÉ PILÃO

3 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor
4 colheres (sopa) de café PILÃO coado frio
200 g de chocolate meio amargo
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
10 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
4 gemas
4 claras em neve
1 lata de creme de leite gelado com o soro
raspas de chocolate para decorar

Numa tigela, polvilhe a gelatina sobre o café e deixe hidratar por 5 minutos. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria. Junte a gelatina ao chocolate. Acrescente o GLAÇÚCAR batido com as gemas e bata até formar uma mistura homogênea. Adicione as claras em neve e o creme de leite. Quando começar a engrossar, distribua a mousse em uma taça grande ou taças individuais. Leve à geladeira até que fique firme. Sirva gelada. Decore com as raspas de chocolate.

Sugestão

. Se preferir, use chocolate com leite em vez do meio amargo. Nesse caso, reduza o GLAÇÚCAR para 8 colheres de sopa.

Dicas

. Não aconselhamos o congelamento.

. Para derreter o chocolate no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Tempo de geladeira: cerca de 4 horas
Rendimento: cerca de 10 porções

CHARLOTE DE SORVETE COM CAFÉ CABOCLO

2 caixas de biscoito champanhe com açúcar fino (tipo inglês)
1 copo americano de café CABOCLO coado, frio e adoçado
1 copo americano de geléia de laranja
2 litros de sorvete de sua preferência

Umedeça os biscoitos com o café. Forre o fundo e a lateral da fôrma com os biscoitos, ajustando-os para que não fiquem espaços abertos entre eles. Pincele delicadamente com a geléia. Distribua o sorvete. Cubra com os biscoitos restantes e deixe no freezer até ficar bem firme.
Desenforme e deixe de 15 a 20 minutos em temperatura ambiente antes de servir. Sirva com calda de chocolate (ver pág. 161) ou cubra com creme de sobremesa sabor baunilha.

Dicas

. Se preferir, pode amaciar a charlote no microondas por 20 a 25 segundos na potência média. Nesse caso, a charlote tem que ser enformada em uma fôrma própria para microondas.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na embalagem sem retirar da geladeira.

Capacidade da fôrma: 2.250 ml
Tempo de freezer: cerca de 1 hora
Rendimento: 10 a 12 porções

CREME DE CAFÉ PILÃO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 gemas caipiras
3 colheres (sopa) de vinho do Porto
2 copos americanos de café PILÃO coado na hora

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme esbranquiçado. Junte o vinho do Porto e bata mais um pouco. Escalde com o café, mexendo até formar um creme aveludado na superfície. Distribua em canecas previamente aquecidas. Sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções

CAFÉ DAS SERESTAS

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/2 litro de leite fervente
1 copo americano de café CABOCLO coado na hora
4 colheres (sopa) de creme de leite fresco gelado
1 colher (sopa) rasa de GLAÇÚCAR
canela em pó para polvilhar

Bata no liquidificador o açúcar com o chocolate e o leite. Leve ao fogo até esquentar. Misture o café e coloque em canecas de barro, previamente aquecidas. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR em ponto de chantilly. Cubra o café com o chantilly. Polvilhe com canela em pó. Sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções

* * *

SOUFFLÉ DE CAFÉ UNIÃO

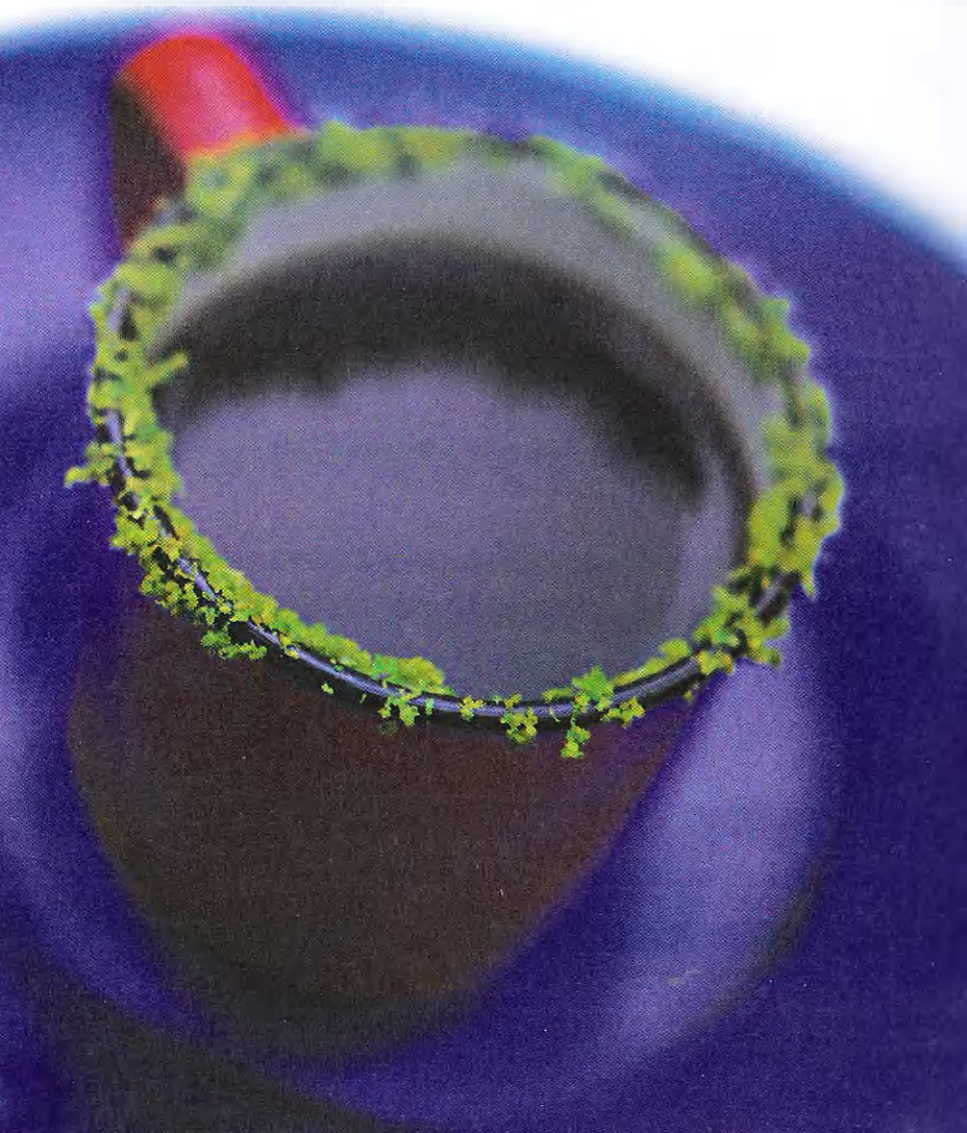
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/4 de litro de café UNIÃO coado na hora
3 colheres (sopa) de leite em pó
4 gemas
1 copo americano mal cheio de CRISTALÇUCAR (120 g)
4 claras em neve
GLAÇÚCAR e chocolate em pó suficientes para polvilhar

Cozinhe a manteiga com a farinha, mexendo sempre. Adicione o café, previamente misturado com o leite, aos poucos, sem parar de mexer. Retire do fogo. Batas as gemas com o CRISTALÇUCAR e junte ao creme. Acrescente as claras e misture delicadamente. Coloque em uma fôrma untada. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e polvilhe com o GLAÇÚCAR misturado com o chocolate. Sirva imediatamente.

Sugestão

Se preferir um soufflé gelado, descarte a manteiga e a farinha. Bata o CRISTALÇUCAR com as gemas. Acrescente o café com o leite e cozinhe em banho-maria. Adicione 3 colheres de chá de gelatina em pó sem sabor hidratada com 2 colheres de sopa de água fria. No final, misture as claras em neve e coloque em taças individuais. Sirva gelado.

Capacidade da fôrma de soufflé: 1.500 ml
Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: 4 a 5 porções



CAFÉ DE SANTO ANTÔNIO

3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (sopa) de gengibre fresco bem picado
1 colher (sopa) de raspas de limão verde
2 colheres (chá) de anis-estrelado moído
1 pitada de canela em pó
1/2 litro de café CABOCLO coado na hora

Misture o açúcar, o gengibre, as raspas de limão, o anis-estrelado e a canela. Aguarde alguns minutos e escalde com o café. Coe e distribua em canecas de barro, previamente aquecidas. Sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções

SEMIFREDO DE CAFÉ UNIÃO

Semifredo

8 biscoitos champanhe com açúcar fino (tipo inglês)
1 xícara (chá) de café UNIÃO frio
1/2 lata de creme de sobremesa sabor chocolate gelado
8 bolas de sorvete de creme
8 fatias de pêssego em calda
raspas de chocolate para decorar

Leve à geladeira 4 recipientes para banana split. Coloque em cada um dois biscoitos umedecidos com café. Distribua o creme de sobremesa, o sorvete e o pêssego.
Decore com as raspas de chocolate e fios de açúcar. Sirva em seguida ou reserve no freezer por pouco tempo.

Fios de açúcar

1/2 xícara (chá) de DOÇÚCAR (95 g)
2 colheres (sopa) de água

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de caramelo (ver pág. 157) e deixe cair em fios sobre papel-alumínio untado. Quando esfriar, retire do papel-alumínio e decore o semifredo.

Rendimento: 4 porções

ICE CREAM SODA COM CAFÉ PILÃO

8 bolas de sorvete de creme
4 colheres (sopa) bem cheias de chantilly
4 xícaras (café) de café PILÃO coado forte
4 colheres (chá) de açúcar UNIÃO
1 lata de soda limonada gelada

Distribua entre 4 copos altos o sorvete, o chantilly e o café adoçado com o açúcar. Mexa ligeiramente. Adicione a soda limonada. Sirva imediatamente com canudinho.

Dica
. Se preferir, use sorvete de chocolate e troque a soda por tônica ou simplesmente água com gás.

Rendimento: 4 porções

BAVAROIS DE CAFÉ UNIÃO

2 colheres (sopa) de pó de café UNIÃO
3 copos americanos de leite fervente
2 copos americanos de açúcar UNIÃO (300 g)
6 gemas
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
3 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
chantilly e calda de chocolate para decorar

Escalde o café com o leite. Deixe em infusão por 5 minutos, coe e reserve. Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Junte o café reservado e leve ao fogo em banho-maria até espumar e formar uma película cremosa na colher de pau. Retire do fogo.
Numa tigela, polvilhe a gelatina sobre a água e deixe hidratar por 5 minutos. Junte ao creme de café e mexa até esfriar e começar a engrossar. Bata o creme de leite até ficar espesso mas ainda mole. Adicione ao creme de café e misture delicadamente.
Coloque na fôrma untada com óleo e molhada com água. Leve à geladeira até que fique firme. Desenforme e sirva o bavarois gelado. Decore com chantilly ou calda de chocolate (ver pág. 161).

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Para fazer calda de chocolate no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

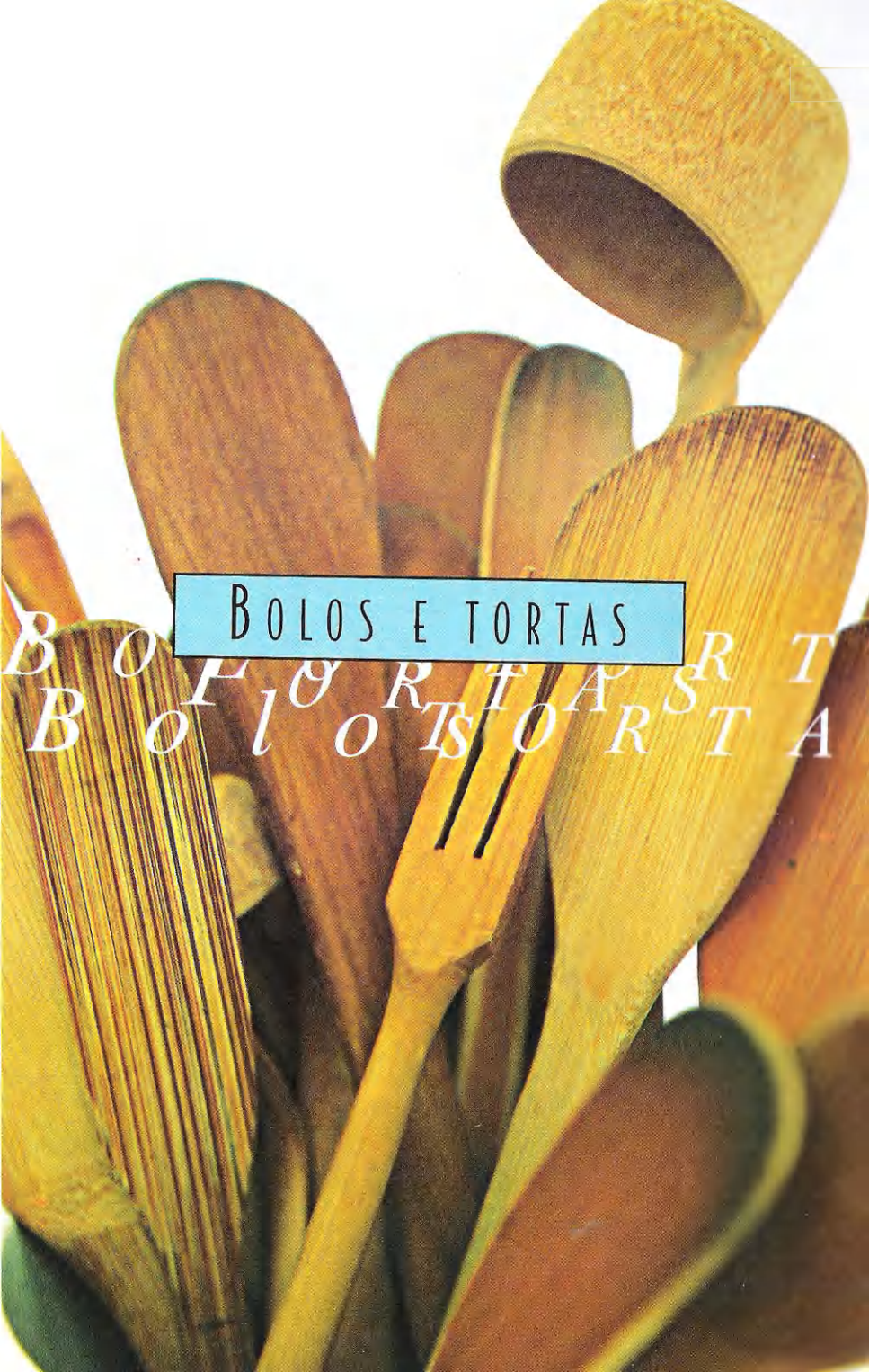
Capacidade da fôrma com buraco no meio: 2.500 ml
Tempo de geladeira: cerca de 4 horas
Rendimento: cerca de 12 porções

CAFÉ PILÃO ARDENTE

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1/2 colher (café) de cravo-da-índia moído
1 colher (café) de canela em pó
1/2 litro de café PILÃO coado na hora
4 colheres (chá) de conhaque

Misture o açúcar, o cravo e a canela. Jogue o café fervente sobre essa mistura. Deixe em infusão por 45 minutos, mantendo o café aquecido. Coe e distribua por canecas de ágata ou barro, bem aquecidas. Adicione o conhaque e flambe. Sirva rapidamente.

Rendimento: 4 porções.


BOLOS E TORTAS

Bolo pronto você acha em qualquer lugar. Mas algumas pessoas ainda teimam em fazer em casa. Deve ser porque o bolo sendo assado perfuma nossa casa e preenche nossos corações.

Leve e bem dourado. Macio e úmido. O bolo é perfeito para o café da manhã, acompanhado de leite ou café, e é personagem principal no lanche da tarde. Ele traz o sabor das recordações, o famoso bolo caseiro que nossas avós faziam com carinho, e dá as boas-vindas ao amigo que chega.

Já a torta é um bolo em camadas, recheado ou embebido em saborosas caldas, coberto com cremes e decorado com coberturas acetinadas e brilhantes, com glacês fofos ou crocantes que derretem na boca.

Do aclamado bolo de chocolate ao tradicional savarin de abacaxi, trazemos também uma delicada genoise de damascos, a leveza e a simplicidade dos pães-de-ló e a refrescante torta de abacaxi glaceada.

Fáceis de fazer, visual bem cuidado e simplicidade sem perder o sabor. Reserve um lugar em sua mesa para nossos bolos e tortas.

TORTA DE NOZES COM CHANTILLY

Massa

2 copos americanos mal cheios de CRISTALÇUCAR (250 g)
8 ovos
150 g de nozes moídas
100 g de farinha de rosca de boa qualidade

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos até dobrar o volume. Adicione as nozes previamente misturadas com a farinha de rosca. Misture e coloque em uma fôrma untada, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte a massa em duas camadas.

Recheio e cobertura

3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
1 colher (chá) de essência de baunilha
nozes inteiras e raspas de chocolate para decorar

Bata todos os ingredientes na batedeira na velocidade mínima até a espessura ficar firme e uniforme. Rechele e cubra a torta com este creme. Decore a torta com as nozes e as raspas de chocolate. Leve à geladeira. Sirva gelada.

Sugestão

Se preferir, substitua o chantilly por creme de baunilha, discos de merengue ou creme de chocolate.

Dicas

. Pode-se congelar a massa já assada.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Não aconselhamos o congelamento da torta pronta. Ao descongelar, o chantilly sofre grandes modificações.

Capacidade da fôrma: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: 12 a 15 porções

TORTA DE ABACAXI GLACEADA

Massa

5 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
5 ovos, 5 colheres (sopa) de farinha de trigo

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos. Misture a farinha. Distribua a massa em uma fôrma untada, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte ao meio e reserve para rechear.

Recheio e cobertura

3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
1 colher (café) de essência de baunilha
6 copos americanos de abacaxi fresco picadinho (1 abacaxi médio)
1/2 copo americano de leite
5 copos americanos de GLAÇÚCAR (500 g)

Prepare um chantilly batendo 3 colheres de sopa de GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha. Reserve na geladeira. Recheie a torta com metade do chantilly, metade do abacaxi e com o chantilly restante. Acerte as camadas. Cubra toda a superfície com o abacaxi restante. Reserve na geladeira enquanto prepara o glacê. Junte o leite com o GLAÇÚCAR e cozinhe em banho-maria até obter um glacê liso e brilhante. Cubra toda a torta, deixando escorrer naturalmente pelas laterais. Sirva gelada.

Sugestões

. Se preferir, substitua o abacaxi por morango, framboesa ou amora.
. Recheie a torta só com o abacaxi (a fruta ou em calda), sem o chantilly.

Dicas

. Congele a massa sem o recheio, termine a montagem quando for consumi-la.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Não aconselhamos o congelamento do chantilly.

Capacidade da fôrma retangular: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

BOLO DE CHOCOLATE

Massa

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320 g)
1 xícara (chá) de gordura hidrogenada (200 g)
5 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de iogurte natural ou leite (200 ml)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Bata o açúcar com a gordura hidrogenada. Junte os ovos um a um e misture os ingredientes restantes. Coloque a massa em uma fôrma untada. Asse em forno preaquecido. Desenforme morno e cubra com o glacê de chocolate.

Glacê de chocolate

2 xícaras (chá) mal cheias de DOÇÚCAR (300 g)
1 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Misture todos os ingredientes. Leve ao fogo para ferver até o ponto de fio fraco (ver pág. 157). Retire do fogo e bata lentamente com uma colher de pau. Quando começar e engrossar, jogue quente sobre o bolo. Deixe secar para servir.

Sugestão

. Se preferir, substitua o glacê de chocolate por GLAÇÚCAR polvilhado sobre o bolo.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: 10 a 12 porções

CHIFFON DE LARANJA

Massa
2 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO (340 g)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
1 colher (sopa) de fermento em pó, 5 ovos
1/4 de xícara (chá) de óleo de girassol
1/4 de xícara (chá) de suco de laranja quente
1 colher (sopa) de raspas de laranja

Bata todos os ingredientes. Coloque a massa em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar. Desenforme e reserve para rechear.

Recheio e cobertura
1/2 xícara (chá) de DOÇÚCAR (95 g)
1/2 xícara (chá) de água
1/4 de litro de suco de laranja
1 colher (sopa) de raspas de laranja
2 gemas, 3 colheres (sopa) rasas de maisena
300 g de chocolate de cobertura com leite picado
1 lata de creme de leite com o soro

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Acrescente o suco, as raspas de laranja, as gemas e a maisena. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e recheie a massa reservada. Misture o chocolate com o creme de leite em banho-maria até engrossar. Deixe esfriar e cubra a torta. Leve à geladeira.

Sugestão
. Se preferir, não recheie a torta. Prepare 1 xícara de suco de laranja bem adoçado e borrife sobre a massa.

Dica
. Para derreter chocolate no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma de camada: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: 10 a 12 porções

GENOISE COM DAMASCO

Massa

1 1/4 de copo americano de açúcar UNIÃO (cerca de 200 g)
6 gemas
200 g de manteiga derretida e fria
200 g de amêndoas sem pele torradas e moídas
1 copo americano de farinha de trigo (100 g)
1 colher (chá) de fermento em pó, 6 claras em neve
amêndoas torradas e picadas ou damascos para decorar

Bata o açúcar com as gemas em banho-maria até espumar. Retire do fogo e bata até engrossar. Misture a manteiga e os ingredientes restantes, sendo as claras apenas misturadas. Coloque em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte em 3 camadas e reserve.

Recheio

300 g de damascos doces (deixe de molho em água de véspera)
1 copo americano de leite
2/3 de copo americano de açúcar UNIÃO (100 g)
2 colheres (sopa) de maisena
2 gemas, 2 claras em neve

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos as claras). Leve ao fogo mexendo até ligar e engrossar. Junte as claras e misture. Recheie e cubra a genoise. Decore com as amêndoas ou os damascos.

Sugestão

. Se preferir, utilize esta massa para preparo de um bolo simples, sem recheio. Sirva com purê de damascos, como acompanhamento.

Dicas

. Aconselhamos apenas o congelamento da massa em camadas.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: cerca de 10 a 12 porções

TORTA DE COCO

Massa
1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
6 ovos, 100 g de coco ralado seco
2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos até dobrar o volume. Acrescente o coco e misture a farinha. Coloque em duas fôrmas untadas com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme.

Recheio e cobertura
1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
1 copo americano de leite de coco
4 ovos passados pela peneira
1/2 cálice de licor de laranja
150 g de manteiga sem sal batida
50 g de coco ralado para decorar

Bata o CRISTALÇUCAR com o leite de coco, os ovos e o licor. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Deixe esfriar e acrescente a manteiga. Recheie e cubra a torta. Polvilhe com coco ralado. Leve à geladeira até a hora de servir.

Sugestão
. Se preferir, recheie a torta e cubra com 1 caixa de pó para pudim de coco, preparado segundo as instruções da embalagem. Nesse caso, depois de gelado e firme, bata no liquidificador para que fique liso e pastoso.

Dica
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma de camada: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: 8 a 10 porções

TORTA DO PAI

Massa

1 xícara (chá) de DOÇÚCAR (190 g)
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de leite fervente
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320 g), 4 gemas
3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
1 colher (chá) de fermento em pó, 4 claras em neve

Junte o DOÇÚCAR com a água e ferva até o ponto de caramelo (ver pág. 157). Espere esfriar um pouco, junte o leite e leve ao fogo baixo para dissolver. Deixe esfriar. Bata a manteiga com o açúcar. Junte as gemas, a farinha, o fermento e o caramelo reservado e bata mais um pouco. Acrescente as claras e misture. Coloque a massa em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar. Corte a massa em 2 camadas e recheie.

Recheio

1 xícara (chá) de DOÇÚCAR (190 g)
1/2 xícara (chá) de água, 4 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de leite fervente
250 ml de creme de leite fresco gelado

Ferva o DOÇÚCAR com a água, até o ponto de caramelo (ver pág. 157). Junte a manteiga. Deixe esfriar um pouco e adicione o leite. Deixe ferver até obter uma pasta. Esfrie. Bata o creme de leite até ficar espesso mas ainda mole. Junte ao creme e misture. Recheie e cubra o bolo.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 30 minutos
Rendimento: cerca de 20 porções

PÃO-DE-LÓ COM MOLHO DE LARANJA

Massa

4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO
4 ovos
1 colher (chá) de raspas finas de laranja
4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Bata o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Junte as raspas de laranja. Peneire a farinha sobra a massa, aos poucos, e misture bem, sem bater. Coloque a massa em uma fôrma untada e forrada com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte em 3 camadas. Reserve para rechear e cobrir.

Molho de laranja

2 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (250 g)
4 ovos
2 copos americanos de suco de laranja mais 1 colher (sopa) de raspas
1 colher (sopa) rasa de manteiga

Junte todos os ingredientes e bata bem. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Passe pela peneira e deixe esfriar. Cubra as camadas de pão-de-ló com o molho de laranja para que fiquem ensopadas. Reserve molho suficiente para cobrir. Faça essa operação na própria fôrma já utilizada. Aguarde 1 hora, desenforme, e passe para o prato escolhido. Cubra com o molho restante. Sirva gelado.

Sugestão

. Se preferir, substitua o molho de laranja por suco de abacaxi fresco, batido e coado. Nesse caso, ferva primeiro o açúcar com o suco, só depois juntando o resto dos ingredientes.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: 20 porções

SAVARIN DE ABACAXI

Massa

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 1/2 tablete de fermento para pão (cerca de 20 g)
1/2 copo americano de leite morno
3 copos americanos de farinha de trigo (300 g)
4 ovos, 1 pitada de sal
100 g de manteiga ou margarina, 1 copo de geléia de abacaxi
pêssegos e cerejas para decorar

Dissolva o açúcar e o fermento no leite. Abra um buraco na farinha. Coloque a mistura líquida e os ovos ligeiramente batidos. Bata até abrir bolhas e deixe dobrar o volume. Adicione o sal e a manteiga. Trabalhe a massa até absorver bem a gordura. Sove e coloque em uma fôrma bem untada com manteiga. Deixe levedar até dobrar o volume. Asse em forno preaquecido. Deixe amornar e ensope com metade da calda de abacaxi. Depois de 30 minutos, desenforme e cubra com a calda restante. Deixe esfriar completamente. Pincele com geléia e encha o centro com chantilly. Decore com pêssegos e cerejas.

Calda e chantilly

2 copos americanos de DOÇÚCAR (320 g)
1 copo americano de água
3 copos americanos de suco de abacaxi batido e coado
250 g de creme de leite fresco gelado
2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1 colher (chá) de essência de baunilha

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Junte o suco de abacaxi e continue fervendo até afinar. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR e a baunilha em ponto de chantilly.

Sugestão

. Se preferir, substitua o abacaxi por laranja, pêssego ou morango, mantendo o restante dos ingredientes.

Capacidade da fôrma de savarin: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: cerca de 10 a 12 porções

TARTE DE LIMÃO

Massa
2 copos americanos de farinha de trigo (200 g)
1/2 pacote de manteiga ou margarina (100 g)
1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
1 pitada de sal, 1 gema
4 a 5 colheres (sopa) de água gelada

Esfarele a farinha com a manteiga até formar uma farofa. Junte o açúcar e o sal. Ligue com a gema batida com a água e deixe na geladeira por 15 minutos. Coloque a massa em uma fôrma de fundo removível ou fôrmas individuais. Cubra com papel-alumínio e preencha a cavidade com milho. Leve ao forno preaquecido até assar sem corar. Retire o milho e o papel-alumínio. Distribua o recheio.

Recheio
suco e raspas de 2 limões grandes
3 ovos, 1 clara
1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
1 colher (chá) rasa de maisena
GLAÇÚCAR para polvilhar

Junte o suco e as raspas de limão com as gemas, metade do açúcar e a maisena. Leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Bata as claras com o açúcar restante e junte ao creme. Cubra a massa com o recheio. Leve ao forno preaquecido até dourar. Deixe esfriar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Dica
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma de fundo removível: 2.000 ml
Temperatura do forno (massa): moderada (180°C)
Temperatura do forno (recheio): moderada (180°C)
Tempo de forno (massa): 15 minutos
Tempo de forno (recheio): 15 minutos
Rendimento: 8 a 10 porções

ROCAMBOLE DE COCO

3 copos americanos bem cheios de açúcar UNIÃO (500 g)
6 ovos
125 g de manteiga em temperatura ambiente
125 g de coco ralado seco
GLAÇÚCAR para polvilhar

Misture todos os ingredientes sem bater. Coloque em uma assadeira untada forrada com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme quente. Aguarde um pouco e enrole a massa formando um rocambole. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: cerca de 6 porções

TORTA ALEMÃ

Massa

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
2 1/2 copos americanos de farinha de trigo (250 g)
100 g de manteiga
1 ovo e água se necessário

Faça uma farofa com o açúcar, a farinha e a manteiga. Ligue com o ovo e a água. Abra a massa e forre a fôrma. Cubra com papel-alumínio e preencha a cavidade com milho. Asse em forno preaquecido sem corar. Retire o milho e o papel-alumínio. Coloque o recheio e volte ao forno para terminar de assar.

Recheio

1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
1 colher (café) de raspas de limão
125 g de manteiga em temperatura ambiente
1 lata de creme de leite
3 ovos batidos
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 copos americanos de maçãs em fatias finas
100 g de amêndoas sem pele picadas

Misture os 6 primeiros ingredientes. Junte as maçãs. Coloque sobre a massa pré-assada. Cubra com as amêndoas e asse até dourar.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma baixa de fundo removível: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

BOLO RECHEADO COM MAÇÃ

Massa
1 1/3 de copo americano de CRISTALÇUCAR (cerca de 200 g)
5 ovos
150 g de fécula de batata

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos até dobrar o volume. Misture delicadamente a fécula de batata. Coloque em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte em duas camadas. Reserve para rechear.

Recheio e cobertura
6 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
6 maçãs sem casca e semente em fatias
1 copo americano de água
2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor
1 colher (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR

Ferva o CRISTALÇUCAR com a maçã e a água. Esmague para formar um purê e "enxugue" no fogo. Acrescente a gelatina hidratada e deixe esfriar completamente. Bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR em ponto de chantilly. Misture com o purê de maçã e recheie o bolo. Decore com o chantilly restante.

Sugestões
. Se preferir, recheie com o purê de maçã, com o chantilly e cubra com 2 claras batidas em merengue com 4 colheres de sopa de GLAÇÚCAR.
. Decore com 8 quartos de maçã caramelada com 1/2 copo americano de DOÇÚCAR.

Dicas
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma redonda: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 minutos
Rendimento: 10 a 12 porções

TORTA FLORESTA NEGRA

Massa

1 1/2 copo americano de açúcar UNIÃO (225 g)
6 ovos, 1 pitada de sal
1 colher (café) de essência de baunilha
3/4 de copo americano de farinha de trigo (75 g)
1 1/4 de copo americano de cacau em pó
1 colher (chá) de fermento em pó
150 g de manteiga ou margarina amolecida e fria

Bata o açúcar com os ovos, o sal e a baunilha. Junte a farinha peneirada com o cacau, o fermento e a manteiga. Coloque a massa em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Corte ao meio e reserve.

Recheio

2 a 3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de licor (Kirsch ou calda das cerejas)
300 g de cerejas ao marasquino picadas
200 g de chocolate com leite em raspas
GLAÇÚCAR para polvilhar

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha. Borrife uma das camadas da torta com o licor. Cubra com 2/3 das cerejas e com uma camada de creme. Feche a torta. Cubra com o creme restante. Decore com as raspas de chocolate e as cerejas reservadas. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Dicas

. Não aconselhamos o congelamento da torta pronta. Pode-se congelar a massa já cortada em duas camadas e finalizar quando for consumi-la.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma de camada: 2.250 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

TORTA ANTIGA

Massa
1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
1 copo americano de manteiga ou margarina (150 g)
3 copos americanos de farinha de trigo (300 g)
1 ovo, 3 gemas
1 colher (chá) bem cheia de fermento em pó
1 pitada de sal, alguns grãos de anis (seco ou fresco) moído
gema para pincelar

Junte todos os ingredientes e prepare uma massa ligada, sem ser amassada. Forre a fôrma, reservando o restante da massa para cobrir a torta. Forre com papel-alumínio e preencha a cavidade com milho. Asse em forno preaquecido, sem corar. Retire o milho e o papel-alumínio. Rechele com o creme e cubra com a massa restante. Pincele com a gema e passe um garfo para formar desenhos. Termine de assar e sirva morna.

Recheio
1/2 copo americano de CRISTALÇUCAR (80 g)
2 ovos
2 colheres (sopa) de amêndoas torradas e moídas
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 1/2 copos americanos de leite, 1 cálice de vinho do Porto

Bata o CRISTALÇUCAR com os ovos até espumar. Junte o resto dos ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Junte o vinho. Deixe esfriar e recheie a massa.

Sugestão
. Se preferir, substitua as amêndoas por 1/2 copo americano de coco ralado e não utilize o vinho do Porto.

Dica
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma de aro removível: 2.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: 6 a 8 porções

PÃO-DE-LÓ DE VIZELA

Massa

2 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (250 g)
5 ovos
3 gemas
1 copo americano de farinha de trigo (100 g)

Bata o açúcar com os ovos e as gemas até dobrar o volume. Misture a farinha. Coloque em uma fôrma untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme e reserve para cobrir.

Ovos moles e glacê

1 copo americano de DOÇÚCAR (160 g)
1 copo americano de água
6 gemas bem batidas e passadas pela peneira
1 copo americano de GLAÇÚCAR (100 g)
4 a 5 colheres (sopa) de água

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Deixe esfriar e acrescente as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Esfrie e cubra o bolo reservado.
Bata o GLAÇÚCAR com a água até obter um "mingau" ralo. Jogue sobre o bolo já coberto com o doce de gemas. Deixe secar para servir.

Dica

Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma de bolo inglês: 3.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: 8 a 10 porções

TORTA DE AMÊNDOAS

Massa

7 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
6 gemas
2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
100 g de chocolate meio amargo ralado
6 claras em neve

Bata o açúcar com as gemas. Misture a farinha e o chocolate. Ligue com as claras. Coloque a massa em uma assadeira untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido.

Recheio e cobertura

1 1/2 copo americano de amêndoas levemente torradas e moídas
1 copo americano de leite fervente
150 g de manteiga sem sal
1 1/2 copo americano de GLAÇÚCAR (150 g)
pastilhas de chocolate e amêndoas fatiadas e torradas para decorar

Escalde as amêndoas com o leite até formar um mingau grosso. Deixe esfriar e misture com a manteiga batida com o GLAÇÚCAR. Corte o bolo em três pedaços iguais. Recheie com o creme de amêndoas, deixando creme suficiente para cobrir. Decore a gosto, de preferência com pastilhas de chocolate e amêndoas.

Sugestão

. Se preferir, substitua o creme de amêndoas por chantilly, creme de baunilha ou de chocolate.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma retangular: 6.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: 20 minutos
Rendimento: 10 a 12 porções

ROCAMBOLE DE ABÓBORA

1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
3 gemas
250 g de purê de abóbora cozida
2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo (30 g)
3 claras em neve
CRISTALÇUCAR para polvilhar

Bata o CRISTALÇUCAR com as gemas. Misture a abóbora e a farinha. Junte as claras e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma assadeira bem untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com o CRISTALÇUCAR. Enrole e polvilhe com um pouco mais de CRISTALÇUCAR. Marque traços no rocambole com ferro em brasa. Sirva gelado.

Sugestão
. Se preferir, pode substituir a abóbora por cenoura.

Dicas
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade da fôrma retangular: 2.500 ml
Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: 8 a 10 porções

TORTA MISTA

Discos de merengue e massa quebrada
4 copos americanos de GLAÇÚCAR (400 g)
4 claras
100 g de manteiga ou margarina
2 copos americanos de farinha de trigo (200 g)
1 colher (sopa) de CRISTALÇUCAR
1 gema
1 a 2 colheres (sopa) de água gelada

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até formar um merengue firme. Forme 3 discos de merengue sobre papel-manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar.
Misture a manteiga, a farinha e o CRISTALÇUCAR, formando uma farofa. Ligue com a gema e a água. Faça 2 discos do mesmo tamanho dos merengues. Asse no forno até dourarem. Deixe esfriar.

Chantilly
3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha, usando a velocidade mínima da batedeira. Monte a torta em camadas alternadas de discos de merengue, de massa e de chantilly, começando com o merengue e terminando com o chantilly.

Sugestão

. Se preferir, substitua o chantilly por purê de maçã levemente adoçado.

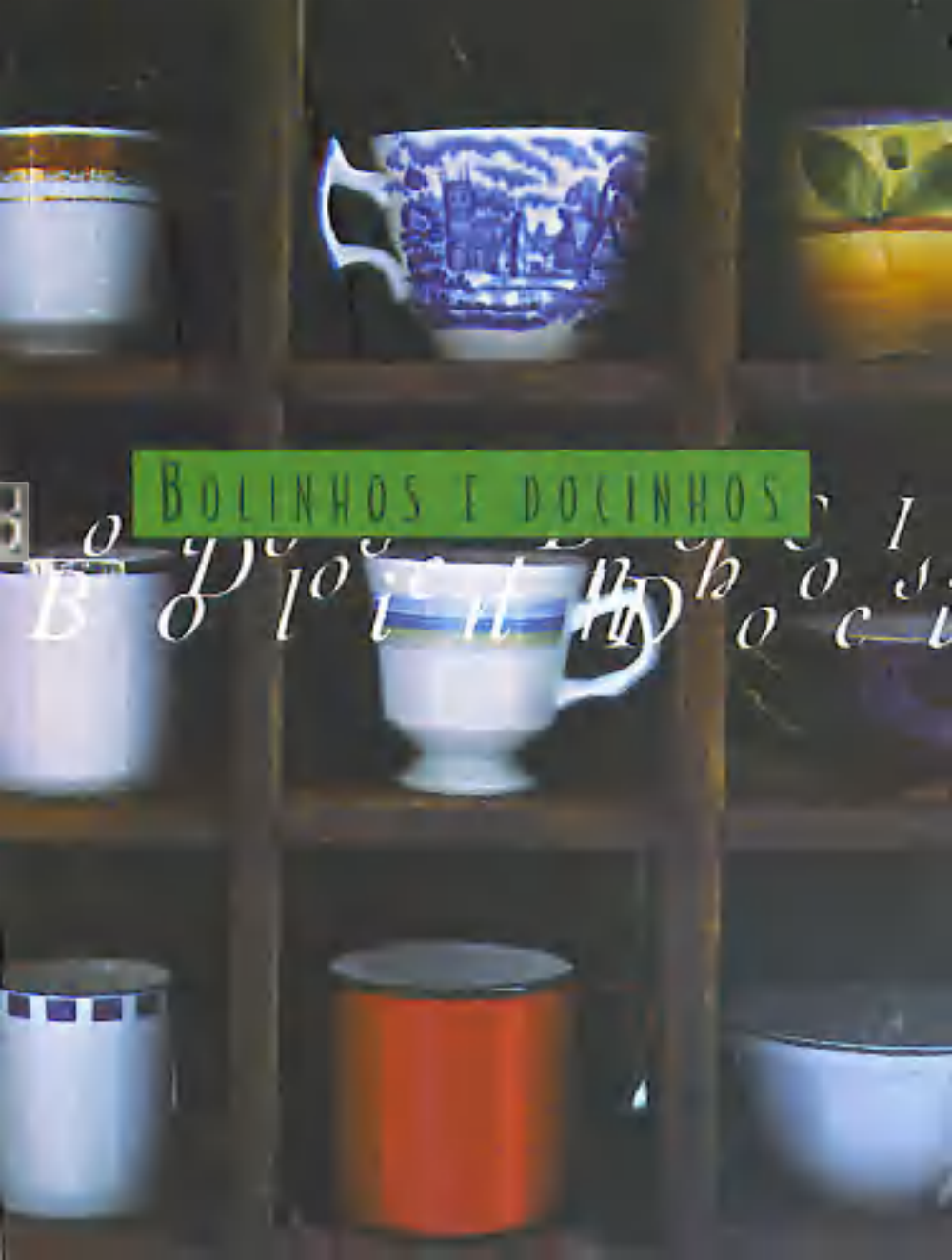
Dicas

. Pode-se congelar os discos de merengue e a massa.

. Não aconselhamos o congelamento da torta já montada com o creme.

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Diâmetro dos discos: 25 cm
Temperatura do forno (merengue): branda (150°C)
Temperatura do forno (massa): moderada (180°C)
Tempo de forno (merengue): 1 hora
Tempo de forno (massa): 15 a 20 minutos
Rendimento: cerca de 10 porções


Bolinhos e docinhos

B[illegible] e [illegible] têm sabor de festa e [illegible]. O engraçado é que [illegible] você [illegible] nunca mais se [illegible] fazer [illegible] não consegue [illegible].

Eles são o charme de uma mesa bem montada e [illegible] de [illegible]. Coloridos ou decorados, clássicos ou modernos, eles levam a alegria dos adultos e das crianças.

Fazemos massas simples e recheadas como as tradicionais queijadinhas, [illegible] as barquinhas de [illegible] e os irresistíveis bolinhos recheados com doce de leite.

Apresentamos também massas enroladas com a saborosa surpresa dos recheios escondidos como [illegible] e os [illegible] recheados com purê de maçã.

Isso sem esquecer [illegible] do norte-americano, os famosos [illegible].

Muitas vezes a beleza da vida se encontra nas coisas simples e pequenas. Faça você mesmo essas delícias e presenteie sua família.

BROWNIES

Massa

2 copos americanos de CRISTALÇUCAR (320 g)
200 g de manteiga
4 ovos
1 copo americano de cacau (100 g)
2 copos americanos mal cheios de farinha de trigo (150 g)
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 copo americano de nozes picadas (100 g)

Bata o CRISTALÇUCAR com a manteiga e vá adicionando os ovos um a um. Junte o cacau peneirado com a farinha e o fermento. No fim, misture as nozes. Coloque em uma assadeira untada com o fundo forrado com papel manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme morno, corte em quadrados e cubra com glacê de chocolate.

Glacê de chocolate

2 copos americanos mal cheios de CRISTALÇUCAR (300 g)
1 copo americano mal cheio de leite
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga

Ferva todos os ingredientes em ponto de fio forte (ver pág. 157). Retire do fogo, bata até começar a engrossar e jogue sobre a massa já cortada. Sirva os brownies depois de secarem.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 2.500 ml (assadeira nº 2)
Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: 20 unidades

TARTELETAS DE DAMASCO

Massa

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
2 1/2 copos americanos de farinha de trigo (250 g)
100 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
1 ovo, 1 colher (sopa) de água gelada

Junte o açúcar, a farinha e a manteiga. Faça uma farofa. Ligue com o ovo misturado com a água. Forre forminhas individuais, fure a massa com um garfo. Asse em forno preaquecido.

Recheio e cobertura

3/4 de copo americano de DOÇÚCAR (120 g)
1/2 copo americano de água, 1/4 de litro de leite
3 colheres (sopa) rasas de maisena
3 gemas
1 colher (café) de essência de baunilha
2 copos americanos de doce de damasco
1 pacote de gelatina de pêssego

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Adicione o leite, a maisena e as gemas. Deixe engrossar, mexendo sempre em fogo baixo. Junte a baunilha e distribua o creme pelas forminhas. Cubra com o doce de damasco. Leve à geladeira.
Prepare a gelatina com metade da água indicada na embalagem. Deixe esfriar até ficar com a consistência de clara de ovo. Cubra as tarteletas e mantenha na geladeira até a hora de servir.

Dicas

. Não aconselhamos o congelamento.
. Congele apenas as forminhas da massa assadas.
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. O recheio deve ser colocado apenas quando as tarteletas forem consumidas.

Capacidade das fôrmas: 85 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Rendimento: 15 unidades

PALMIERS COM DOCE DE OVOS

1 pacote de massa folhada pronta (400 g)
1 copo americano de DOÇÚCAR (160 g)

Abra a massa em um retângulo de 1/2 cm de espessura. Corte as beiradas para não "prender" o folhado. Cubra com o DOÇÚCAR e enrole em 2 bandas concêntricas. Leve à geladeira por 1 hora. Corte em fatias com 1 cm de espessura e coloque em assadeira umedecida. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar.

Doce de gemas e glacê

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 colheres (sopa) de água
1 colher (café) de manteiga em temperatura ambiente
6 gemas passadas pela peneira, 4 gotas de essência de baunilha
2 copos americanos de DOÇÚCAR (320 g)
1 copo americano de água

Misture o açúcar, a água, a manteiga e as gemas. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Adicione a baunilha e deixe esfriar completamente. Passe uma camada fina sobre o folhado e reserve.
Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio fraco (ver pág. 157). Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e bata com uma colher de pau. Quando começar a perder a transparência e engrossar, distribua por cima da camada de doce de gemas sobre os palmiers. Deixe esfriar para servir.

Sugestão

. Se preferir, não recheie com o doce de ovos e cubra apenas com o glacê.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: 24 unidades

BOLINHOS RECHEADOS

Massa

3 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
1 tablete de fermento para pão (15 g)
1/2 copo americano de leite morno
3 ovos, 100 g de manteiga ou margarina
1/2 colher (café) de sal
4 copos americanos de farinha de trigo (400 g)

Dissolva o CRISTALÇUCAR com o fermento. Junte os outros ingredientes, amasse e sove a massa. Deixe dobrar o volume.

Recheio e cobertura

1 lata de leite condensado cozido e frio
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida
1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
1/2 copo americano de coco ralado
1 colher (chá) de canela em pó
1 copo americano de CRISTALÇUCAR
1 copo americano de água

Abra a massa com as mãos em pequenas porções. Recheie com o leite condensado. Feche bem e enrole em bolinhas. Passe na manteiga, no CRISTALÇUCAR já misturado com o coco e a canela e coloque em forminhas individuais untadas. Ferva o CRISTALÇUCAR com a água em ponto de fio fraco (ver pág. 157). Esfrie e jogue metade da calda sobre as bolinhas. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e cubra com o resto da calda. Deixe amornar e desenforme.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade das fôrmas: 50 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: 32 unidades

BARQUINHAS DE OVOS MOLES

Massa

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
2 1/2 copos americanos de farinha de trigo (250 g)
100 g de manteiga
1 ovo
1 colher (sopa) de água gelada

Faça uma farofa grossa com o açúcar, a farinha e a manteiga. Ligue com o ovo batido com a água. Forre forminhas individuais e fure toda a massa com um garfo. Asse em forno preaquecido. Desenforme e reserve para rechear.

Ovos moles

2 copos americanos mal cheios de DOÇÚCAR (300 g)
2 copos americanos de água
1 colher (sopa) rasa de creme de arroz
8 gemas passadas pela peneira

Ferva o DOÇÚCAR com 1 copo de água no ponto de fio médio. Dissolva o creme de arroz com a água restante e junte com a calda. Leve ao fogo para cozinhar até formar um creme muito ralo. Deixe esfriar. Junte as gemas bem batidas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre. O doce deve ficar ligado mas mole. Esfrie, encha as barquinhas e sirva simples ou com canela.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade das fôrmas: 25 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: 24 unidades

QUEIJADINHAS DELICIOSAS

Massa

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 ovos
1/3 de copo americano de manteiga (50 g)
2 1/2 copos americanos de farinha de trigo (250 g)

Junte todos os ingredientes e amasse até obter uma massa firme e macia. Forre as forminhas individuais e reserve para rechear.

Recheio

125 g de miolo de pão picadinho
1/2 litro de leite
raspas de limão
canela em rama a gosto
3 copos americanos bem cheios de açúcar UNIÃO (500 g)
2 copos americanos de água
6 gemas

Ferva o pão com o leite, as raspas de limão e a canela. Passe por uma peneira e leve ao fogo até enxugar. Enquanto isso, prepare uma calda em ponto de fio forte (ver pág. 157) com o açúcar e a água. Junte o pão, as gemas e a calda. Misture até o recheio ficar grosso e pastoso. Encha as forminhas reservadas. Asse em forno preaquecido. Desenforme a queijadinha morna.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade das fôrmas: 75 ml
Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: 16 unidades

QUEIJADINHAS DE ABÓBORA AMARELA

3 1/2 copos americanos bem cheios de CRISTALÇUCAR (560 g)
500 g de abóbora amarela limpa em pedaços (própria para doce)
1 pau de canela
10 gemas
1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
CRISTALÇUCAR para polvilhar

Junte o CRISTALÇUCAR com a abóbora e a canela. Leve ao fogo, mexendo para não queimar. Deixe apurar bem para não ter caldo. Deixe esfriar e pese 300 g. Bata a abóbora com as gemas, a manteiga e farinha. Coloque em forminhas de quindim bem untadas e polvilhadas com o CRISTALÇUCAR. Asse em forno preaquecido. Desenforme a queijadinha morna e arrume em forminhas de papel.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Capacidade das fôrmas: 50 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 35 minutos
Rendimento: cerca de 20 unidades

BANANAS MERENGADAS

6 bananas próprias para cozinhar
2 claras
6 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
canela para polvilhar

Cozinhe as bananas em água com a casca. Retire metade da casca. Reserve. Batas as claras com o GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Disponha as bananas em uma assadeira com o fundo coberto com água. Cubra com o merengue, para isso use o saco de confeitar com o bico pitanga, tamanho médio. Leve ao forno preaquecido para tostar. Sirva as bananas mornas, polvilhadas com a canela.

Dica

. Não aconselhamos o congelamento.

Temperatura do forno: muito quente (250°C)
Tempo de forno: 5 minutos
Rendimento: 6 porções

CREPES DA CHINA

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO
1 copo americano de farinha de trigo (100 g)
2 copos americanos de água
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (café) rasa de sal
1 colher (sopa) de óleo de girassol
2 ovos
1 colher (café) de fermento em pó
sorvete a gosto
1 creme de sobremesa sabor chocolate ou uma fruta de sua preferência

Bata os ingredientes no liquidificador (menos o sorvete e o creme de sobremesa). Frite os crepes em pequenas porções, em uma frigideira com cerca de 15 cm de diâmetro, levemente pincelada com óleo.
Mantenha os crepes fritos em lugar aquecido. Coloque 2 bolas de sorvete em cada crepe, enrole e cubra com o creme de sobremesa. Sirva imediatamente.

Sugestões

. Se preferir, em vez de sorvete recheie com salada de frutas frescas.
. Para refeições matinais mais simples, sirva os crepes com mel.

Dica

. Congele os crepes em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Rendimento: cerca de 25 unidades

CALZONES FOLHADOS

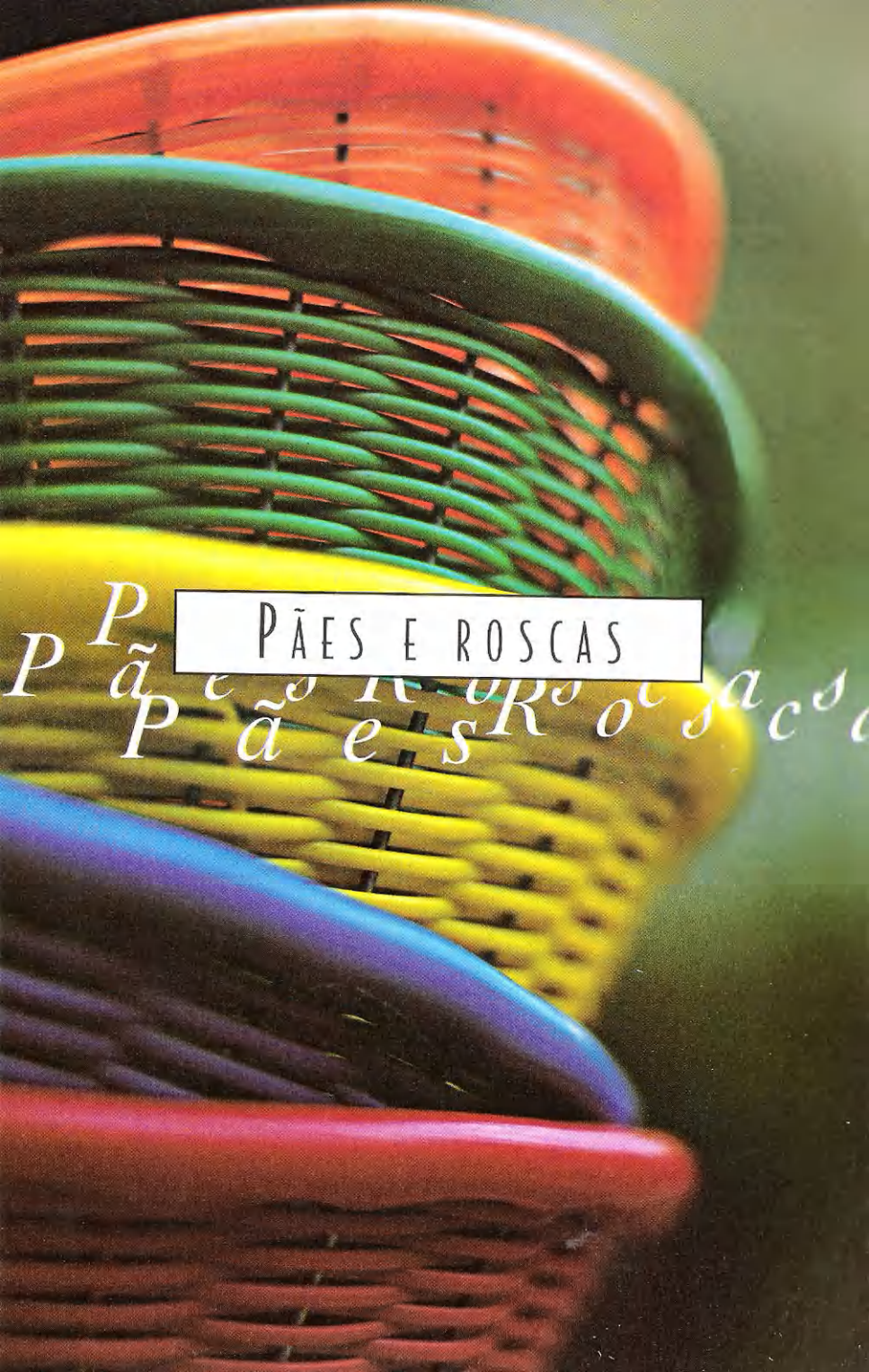
4 a 5 maçãs ácidas
1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
1 pacote de massa folhada pronta (400 g)
clara para "selar" a massa
gema para pincelar
GLAÇÚCAR para polvilhar

Cozinhe as maçãs no vapor. Passe pela peneira ou liquidificador. Junte o açúcar e leve ao fogo até obter um purê bem enxuto. Deixe esfriar e reserve.
Abra a massa folhada com 1/2 cm de espessura e corte em rodelas com cerca de 10 cm de diâmetro. Recheie o centro com o purê de maçã. Passe a clara em toda a volta e dobre como um pastel. Pressione com os dedos e depois com os dentes de um garfo para "selar" a massa. Pincele com a gema. Distribua os calzones em uma assadeira umedecida. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Sugestão
. Se preferir, substitua a maçã por outra fruta ou até mesmo um creme espesso.

Dicas
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: 35 minutos
Rendimento: 15 unidades


PÃES E ROSCAS

Roscas e pães caseiros nos remetem à infância. Aquele aroma delicioso das coisas feitas em casa. Só de pensar já dá saudades... Lembramos das delícias que nossas mães e avós levavam horas para fazer e que quando postas na mesa desapareciam num piscar de olhos.

O pão faz parte do receituário nobre. Simples, bem sovado e com uma fermentação cuidada, não pode ser esquecido. O pão de Deus, uma rosca com uma crosta dourada de coco, polvilhada com açúcar fino, como diz o nome é um verdadeiro manjar dos céus; o pão de especiarias servido em fatias finas, com queijo fresco, mel e geléia é sempre bem-vindo; as arrufadas, inspiradas nos brioches franceses, fazem parte dos tabuleiros de pães doces tão procurados pelos estudantes de Coimbra; e o elaborado pithivier, com sua delicada massa folhada recheada de amêndoas, uma receita de raro requinte.

Saboreiem nossos pães e roscas, eles foram feitos com o carinho de antigamente.

PÃO SOVADO

1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
8 copos americanos de farinha de trigo (800 g)
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1 1/2 copo americano de leite
4 ovos
1 colher (chá) de sal
200 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
1 copo americano de uvas passas pretas sem semente
gema para pincelar

Misture 2 colheres de sopa de açúcar, 1 copo de farinha, o fermento e 1/2 copo de leite. Deixe dobrar o volume.
Adicione os ingredientes restantes, sove a massa e deixe dobrar o volume. Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Pincele as broas com a gema e faça traços, riscando a superfície com um garfo. Deixe crescer de novo. Asse em forno preaquecido.

Dicas

. Esfrie e congele em saco próprio sem ar por até 1 mês. Descongele na geladeira ou em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: 2 unidades

PÃO DE FRUTAS

1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
2 maçãs ácidas sem casca e semente picadas
2 pêssegos ou nectarinas sem pele picados
1 pêra sem casca e semente picada
3 figos sem pele
1 copo americano de uvas passas pretas sem semente
1 copo americano de ameixa seca picada
2 colheres (sopa) de amêndoas sem pele picadas
2 colheres (sopa) de avelãs picadas
2 colheres (sopa) de nozes picadas
raspas de 1 laranja e de 1 limão
1 colher (sopa) de 4 épice ou all spice*
1 litro de água
7 copos americanos de farinha de trigo (700 g)
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1 colher (sopa) de CRISTALÇUCAR
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

Cozinhe o CRISTALÇUCAR com as frutas frescas e secas, as raspas de laranja e limão, as especiarias e a água. Coe e reduza o caldo obtido para 2 copos americanos. Deixe esfriar e reserve as frutas.
Junte 4 colheres de sopa de farinha, o fermento, 1 colher de sopa de CRISTALÇUCAR e o caldo das frutas. Deixe fermentar. Acrescente a manteiga e a farinha restantes. Sove bem. Adicione as frutas reservadas e deixe levedar até dobrar o volume. Divida em cerca de 20 porções iguais, formando pães redondos. Coloque em uma assadeira untada e deixe fermentar de novo. Asse em forno preaquecido.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).
* All spice é o produto final de uma mistura de especiarias. Para fazer em casa misture canela, noz-moscada, cravo e pimenta-da-jamaica.

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: cerca de 20 unidades

PITHIVIER

400 g de massa folhada pronta
100 g de amêndoas sem pele torradas e moídas
2/3 de copo americano de açúcar UNIÃO (100 g)
2 gemas
2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
1 cálice de vinho do Porto
gema para pincelar
GLAÇÚCAR para polvilhar

Abra a massa em 2 discos, um mais fino e maior que o outro. Coloque o mais grosso em uma assadeira umedecida. Misture as amêndoas, o açúcar, as gemas, a manteiga e o vinho do Porto. Cubra o disco com essa mistura, deixando a beirada limpa. Feche com o outro disco, aperte as extremidades com os dedos e depois com um garfo. Pincele com a gema. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Sugestão

. Se preferir, substitua o recheio por um purê doce e bem enxuto de maçã, banana, abóbora ou coco.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 10 porções

PÃO DE ESPECIARIAS
(PAIN D'ÉPICE)

Massa

2/3 de copo americano de CRISTALÇUCAR (100 g)
1/2 litro de mel
5 copos americanos de farinha de trigo (500 g)
1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
1 colher (chá) bem cheia de bicarbonato de sódio
1/2 copo americano de amêndoas sem pele picadas e torradas
1 colher (chá) de raspas de limão
1 colher (chá) de raspas de laranja
10 grãos de anis
1 colher (café) rasa de canela em pó
1 colher (café) rasa de noz-moscada
1 pitada de cravo-da-índia

Junte o CRISTALÇUCAR com o mel e esquente no fogo. Retire do fogo e acrescente a farinha. Misture e deixe repousar por 1 hora.
Junte o restante dos ingredientes e bata a massa. Coloque em uma fôrma untada (esta massa é pesada e enxuta). Asse em forno preaquecido. Desenforme morno e cubra com o glacê.

Glacê

2 copos americanos de GLAÇÚCAR (200 g)
1 xícara (café) de leite

Bata o GLAÇÚCAR com o leite em banho-maria até ficar brilhante e homogêneo. Jogue quente sobre o pão. Sirva frio, em fatias.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 15 porções

ARRUFADAS DE COIMBRA

1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO
1 tablete de fermento para pão (15 g)
8 copos americanos de farinha de trigo (800 g)
1 copo americano mal cheio de água
125 g de manteiga
2 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (250 g)
4 ovos
2 gemas
1 1/2 copo americano de leite
gema para pincelar
GRANÇÚCAR para polvilhar

Misture 1 colher de sopa de açúcar, o fermento, 1 copo de farinha e a água. Deixe dobrar o volume. Junte os ingredientes restantes. Sove a massa e deixe levedar de novo. Faça pequenas bolas. Distribua em uma assadeira untada deixando bastante espaço entre as bolas. Deixe levedar até dobrar o volume. Pincele com a gema e polvilhe com o GRANÇÚCAR. Asse em forno preaquecido.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: cerca de 60 unidades

PÃO TORCIDO

1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
8 copos americanos de farinha de trigo (800 g)
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
2 copos americanos mal cheios de leite
3 ovos
2 colheres (chá) rasas de sal
3 colheres (sopa) de óleo
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
100 g de coco ralado
gema para pincelar
coco ralado e açúcar UNIÃO para polvilhar

Misture 2 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de farinha, o fermento e o leite. Deixe dobrar o volume. Acrescente os ingredientes restantes. Sove a massa e deixe dobrar o volume. Divida em porções iguais, role cada uma até obter rolos bem lisos. Dobre ao meio e torça. Coloque em uma assadeira untada. Deixe crescer de novo. Pincele com a gema e polvilhe com o coco misturado com o açúcar. Asse em forno preaquecido.

Sugestão

. Se preferir reduza a quantidade de manteiga e de coco pela metade, utilizando o coco só para polvilhar.

Dicas

. Esfrie e congele em aberto. Passe para saco próprio sem ar por até 1 mês. Descongele na geladeira ou em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 20 minutos
Rendimento: cerca de 60 unidades

PÃO DE DEUS

Massa
1 copo americano de CRISTALÇUCAR (160 g)
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
7 1/2 copos americanos de farinha de trigo (750 g)
1 1/2 copo americano de leite de coco
2 ovos
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
em temperatura ambiente (100 g)
1 colher (chá) de sal

Misture 2 colheres de sopa de CRISTALÇUCAR, o fermento, 4 colheres de sopa de farinha e o leite de coco. Deixe dobrar o volume. Acrescente os ingredientes restantes. Sove a massa e deixe dobrar o volume. Faça 2 broas e coloque em uma assadeira untada. Deixe crescer enquanto prepara a cobertura.

Cobertura de coco
3 colheres (sopa) de CRISTALÇUCAR
6 colheres (sopa) de coco ralado seco
2 ovos
GLAÇÚCAR para polvilhar

Misture todos os ingredientes. Cubra as broas. Asse em forno preaquecido. Deixe amornar e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Sugestão
. Se preferir, não cubra os pães com a cobertura de coco. Use o coco dentro da própria massa. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Dicas
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: 2 unidades

JESUÍTAS

Recheio

4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 colheres (sopa) de água
1 colher (café) de manteiga
6 gemas passadas por peneira
4 gotas de essência de baunilha

Misture todos os ingredientes (menos a baunilha) e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar.

Massa folhada e glacê

400 g de massa folhada pronta
1 clara
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO

Abra a massa folhada em um retângulo com 25 cm de largura e 1/2 cm de espessura. Corte as beiradas para não "prender" o folhado e dobre no sentido do comprimento. Corte em triângulos. Desdobre a massa. Coloque o recheio na base de cada um. Passe clara pelas extremidades, dobre de novo e pressione para colar. Distribua os jesuítas em uma assadeira umedecida e pincele só a superfície com um merengue ralo, preparado com o açúcar e a clara batidos juntos. Asse em forno preaquecido.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: 8 unidades

PÃEZINHOS DA MAMÃE

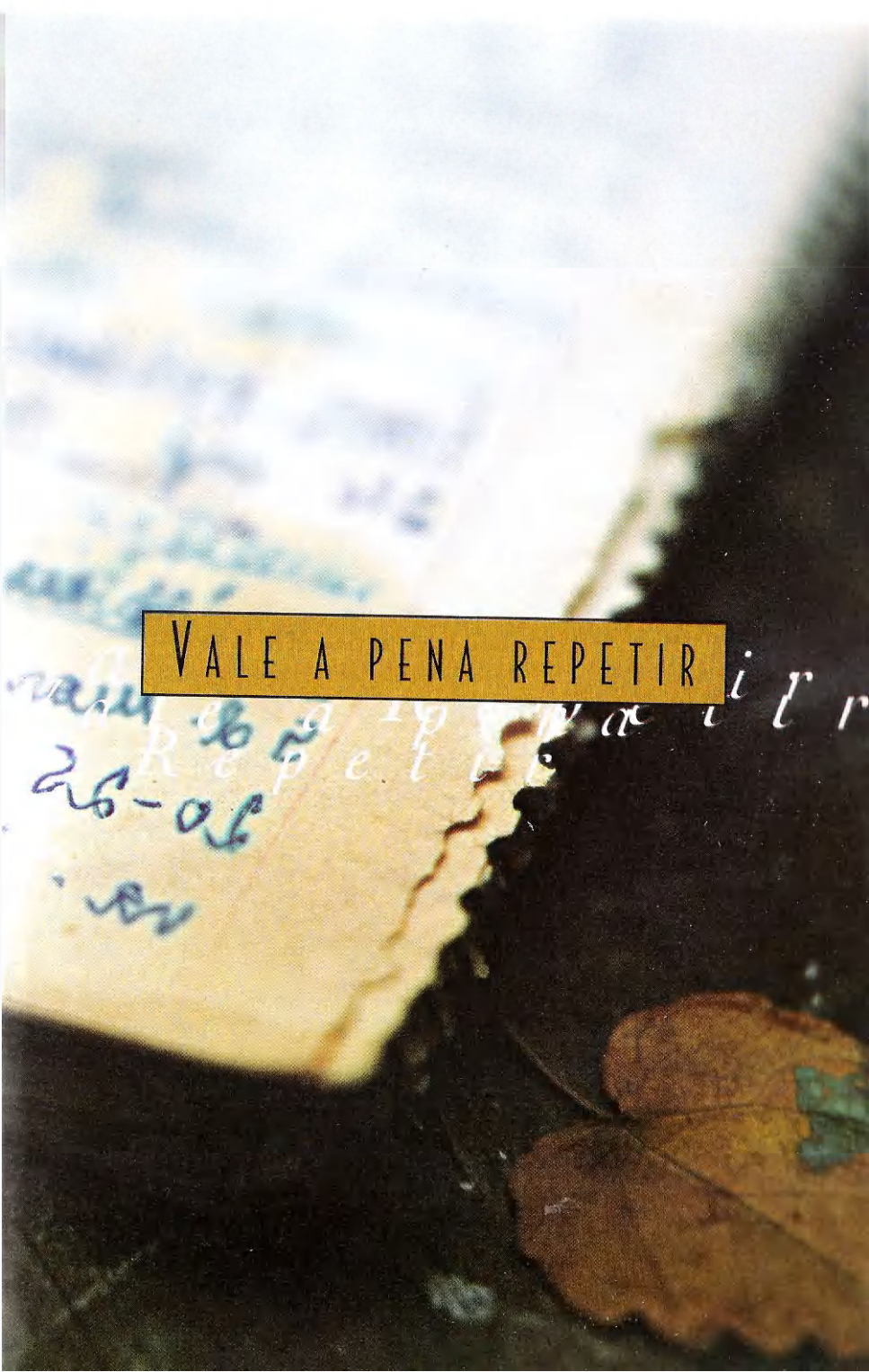
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1 copo americano de leite
6 copos americanos de farinha de trigo (600 g)
1 colher (sopa) de sal
1 tablete de margarina (100 g)
2 ovos

Dissolva o açúcar com o fermento, o leite e 1 copo de farinha. Deixe dobrar o volume. Acrescente o sal e a margarina, os ovos e a farinha restante. Amasse e sove a massa até fazer bolhas.
Coloque numa tigela, dentro de um saco plástico bem fechado. Deixe dobrar o volume. Divida a massa em dez pedaços, enrole bem redondinho, polvilhe com a farinha e coloque na assadeira bem distanciados para não colarem. Deixe fermentar de novo por cerca de 30 minutos. Asse em forno preaquecido. Sirva com manteiga, geléia etc.

Sugestões
. Dá um gosto especial se colocar um pouco de nozes picadas na manteiga na hora de servir.
. As crianças gostam também com chocolate picado sobre a manteiga.

Dicas
. Embale, extraia o ar, etiquete e congele. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem ou use microondas.
. Para a fermentação da massa consulte "Dicas" (ver pág. 151).

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: 10 unidades


VALE A PENA REPETIR

A Companhia União se orgulha de ter mais de 10 milhões de livros de receitas distribuídos pelo Brasil e contribuído para facilitar o seu dia-a-dia com novas idéias e sugestões práticas.

Neste capítulo, escolhemos as melhores receitas publicadas ao longo dos anos, algumas feitas pelo Docelar e outras por nossas consumidoras, devidamente assinadas.

Aproveitamos essa ocasião para homenagear mais uma vez a sua participação e criatividade na elaboração de delícias como o struffoli, um doce napolitano de Natal; a colorida e suculenta torta de goiabas Normalina; o delicado bolo de castanhas portuguesas, e o tipicamente brasileiro bolo da rainha.

Você é uma pessoa maravilhosa, por isso a nossa união é com você.

BOLO DE CASTANHAS PORTUGUESAS

Massa

3 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (400 g)
8 gemas
400 g de purê de castanhas portuguesas
150 g de nozes moídas
1 colher (chá) de fermento em pó
8 claras em neve
figos e cerejas cristalizados para decorar

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Adicione os ingredientes restantes, misturando bem. Coloque a massa em uma fôrma bem untada e polvilhada com farinha de rosca. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e desenforme. Passe para o prato de servir, cubra com chantilly e decore com frutas cristalizadas. Sirva gelado.

Chantilly

4 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
1 colher (café) de essência de baunilha

Bata todos os ingredientes, usando a batedeira na velocidade mínima, até o creme ficar consistente e uniforme.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Não aconselhamos o congelamento do chantilly.

Receita enviada por Maria Cândida Rodrigues Dupont, São Paulo, SP.

Capacidade da fôrma com buraco no meio: 3.700 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
3 claras
4 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado (700 ml)
1 lata de leite condensado
2 pacotes de gelatina em pó sem sabor
1 xícara (chá) de água fria para hidratar a gelatina
1 xícara (chá) bem cheia de morangos bem vermelhos

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Bata o creme de leite até ficar espesso mas ainda mole. Junte ao merengue. Misture o leite condensado e a gelatina hidratada e derretida em banho-maria. Reserve até começar a engrossar.
Coloque em uma fôrma untada com óleo e molhada com água. Junte os morangos ao creme, distribuindo ao acaso. Leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e decore com a calda de morangos.

Calda de morangos

1 xícara (chá) bem cheia de DOÇÚCAR (200 g)
1 xícara (chá) de água
5 xícaras (chá) bem cheias de morangos bem vermelhos

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Bata metade dos morangos, passe pela peneira e junte à calda. Acrescente os morangos restantes e cozinhe por 10 minutos. Deixe esfriar.

Dicas

. Em receitas de cremes enformados, é importante que ele comece a engrossar antes de colocá-lo na fôrma, assim a gelatina não se deposita no fundo.
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma: 2.000 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 10 porções

STRUFFOLI
(DOCE NAPOLITANO DE NATAL)

Massa
6 ovos
1 cálice de conhaque ou rum
5 copos americanos de farinha de trigo (500 g)
óleo de girassol para fritar

Bata os ovos até dobrarem o volume e acrescente aos poucos o conhaque ou o rum. Junte a farinha e continue batendo até a massa ficar consistente. Passe a sová-la na mesa, como se fosse macarrão. Se tiver máquina, afine a massa como se fosse para talharim fino. Corte em pedacinhos uniformes e frite em óleo bem quente e abundante. Coloque em papel absorvente e reserve.

Calda
1 1/2 copo americano de DOÇÚCAR (240 g)
1/4 de litro de mel de abelhas
amêndoas, nozes, avelãs e raspas de laranja a gosto
confeitos coloridos para decorar

Ferva o DOÇÚCAR com o mel em ponto de bala mole (ver pág. 157). Misture as massinhas fritas. Polvilhe com amêndoas, nozes e avelãs levemente torradas e picadas. Junte as raspas de laranja. Coloque essa pasta morna em uma travessa de serviço e vá moldando uma rosca, com as mãos molhadas em suco de limão. Decore com os confeitos coloridos. Não coloque na geladeira.

Dicas
. Não aconselhamos o congelamento.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Receita enviada por Annunciata A. Lo Leggio, São Paulo, SP.

Rendimento: cerca de 12 porções

PÃO DE RICOTA

Massa
2 tabletes de fermento para pão (30 g)
1 xícara (chá) de leite morno
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
500 g de farinha de trigo
gema para pincelar

Dissolva o fermento no leite. Acrescente os ingredientes restantes, seguindo a ordem indicada. Sove a massa e deixe dobrar o volume. Abra com o rolo em 1/2 cm de espessura. Distribua o recheio e enrole como um rocambole. Deixe dobrar o volume. Pincele com a gema e asse em forno preaquecido.

Recheio
5 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO
500 g de ricota fresca
2 ovos
1 colher (sopa) de manteiga amolecida
1 colher (chá) de essência de baunilha
100 g de uvas passas pretas sem semente

Junte o açúcar e a ricota e amasse bem com um garfo. Acrescente o restante dos ingredientes.

Dica
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Receita enviada por Esther A. Menezes, São Paulo, SP.

Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: 2 pães

MOUSSE MARMORIZADA

Chantilly gelatinado
3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/2 litro de creme de leite fresco gelado
2 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite até ficar espesso mas ainda mole. Adicione a gelatina hidratada e derretida em banho-maria. Continue batendo até ficar firme. Reserve na geladeira.

Mousse de chocolate
200 g de chocolate meio amargo picado
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
3 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor
2 colheres (sopa) de água fria para hidratar a gelatina
7 colheres (sopa) bem cheias de GLAÇÚCAR
4 gemas
4 claras em neve
chantilly, raspas ou pastilhas de chocolate para decorar

Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga. Junte a gelatina já hidratada, mexa e deixe esfriar. Bata o GLAÇÚCAR com as gemas e junte ao chocolate. Misture delicadamente as claras batidas em neve. Leve à geladeira até engrossar.
Unte uma fôrma grande ou forminhas individuais com óleo. Molhe com água fria. Coloque colheradas alternadas do chantilly reservado e da mousse de chocolate, deixando que se misturem um pouco. Leve à geladeira até solidificar. Desenforme e sirva simples ou decorado com chantilly, raspas ou pastilhas de chocolate.

Dicas
Não aconselhamos o congelamento.
. Para derreter o chocolate no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Capacidade da fôrma com grande buraco no meio (savarin): 2.750 ml
Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
Rendimento: cerca de 20 porções

TORTA DE GOIABAS NORMALINA

Massa

2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
1 copo americano mal cheio de manteiga ou margarina (140 g)
1 pitada de sal, 1 colher (café) de raspas de limão
2 copos americanos de farinha de trigo (200 g), 2 gemas

Misture o açúcar com a manteiga, o sal, as raspas de limão e a farinha, formando uma farofa. Ligue com as gemas, sem amassar. Forre uma fôrma grande ou forminhas individuais. Asse em forno preaquecido.

Recheio

4 colheres (sopa) de DOÇÚCAR
1 copo americano de água
3 cravos-da-índia
20 goiabas vermelhas

Ferva 3 colheres de sopa de DOÇÚCAR com 1/2 copo americano de água e os cravos. Junte 15 goiabas descascadas e sem semente e cortadas em metades. Tampe a panela e deixe ferver até cozinharem. Reserve.
Numa panela bem pequena, coloque as goiabas restantes, já limpas e bem picadas. Junte a água e o DOÇÚCAR restantes. Ferva, mexendo até obter uma compota grossa. Recheie a massa com a compota e cubra com as 15 goiabas já frias. Sirva bem fria, mas não gelada.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Para cozinhar frutas no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 159).

Receita enviada por Normalina Cavalcanti, São Paulo, SP.

Capacidade da fôrma baixa de aro removível: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

BOLO DA RAINHA

2 cocos ralados
2 xícaras (chá) de água fervente
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de manteiga
12 gemas
3 xícaras (chá) de mandioca cozida
3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO (500 g)
150 g de castanhas de caju torradas e moídas

Escalde os cocos com a água misturada com o sal. Abafe por 10 minutos. Esprema em um pano, descarte a parte sólida. Junte a manteiga ao leite obtido. Deixe esfriar.
Acrescente os ingredientes restantes (menos as castanhas). Passe tudo pela peneira. Junte as castanhas. Coloque a massa em uma fôrma untada, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse no forno preaquecido. Desenforme completamente frio.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Receita enviada por Conceição de Souza, Santos, SP.

Capacidade da fôrma: 2.500 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 40 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

BOLO DE NATAL DE TÂMARAS E NOZES

1 1/2 copo americano de açúcar UNIÃO (225 g)
6 ovos
200 g de tâmaras moídas
200 g de nozes moídas
1 colher (café) de fermento em pó
nozes e tâmaras para decorar

Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Acrescente os ingredientes restantes e misture. Coloque a massa em uma fôrma untada, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse no forno preaquecido. Desenforme morno. Deixe esfriar, cubra com o chantilly e decore com as tâmaras e as nozes. Sirva gelado.

Chantilly

3 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
1/4 de litro de creme de leite fresco gelado
1/2 colher (café) de essência de baunilha

Bata todos os ingredientes usando a batedeira na velocidade mínima, até o creme ficar consistente e uniforme.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Congele apenas a massa.
. Não aconselhamos o congelamento do chantilly.

Receita enviada por Fany F. Feller, São Paulo, SP.

Capacidade da fôrma de camada: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: cerca de 6 porções

LEITE CREME DA VOVÓ

1/2 litro de leite frio
1 colher (chá) de maisena
1 1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240 g)
5 gemas passadas pela peneira e bem batidas
1 casquinha fina de limão ou 1 colher (chá) de essência de baunilha
açúcar UNIÃO para polvilhar

Retire 4 colheres de sopa do leite para misturar com a maisena. Ferva o restante com o açúcar. Adicione a maisena diluída, mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Deixe esfriar um pouco e jogue, em fio, sobre as gemas, mexendo sempre. Leve ao fogo brando para cozinhar as gemas, deixando engrossar mas sem ferver. Se usar o limão, ferva-o com o leite no início. Se preferir a baunilha, acrescente ao creme já pronto.
Coloque o creme em uma travessa funda. Deixe esfriar. Polvilhe com o açúcar. Com uma pazinha de ferro em brasa caramelize o açúcar que, tradicionalmente, é chamado de açúcar queimado. Sirva gelado.

Dica
. Não aconselhamos o congelamento.

Rendimento: cerca de 6 porções

ARROZ-DOCE COM OVOS NEVADOS

1/2 xícara (chá) de arroz gomoso
2 1/2 xícaras (chá) de água
1 casca de limão
1 pitada de sal
2 1/2 litros de leite quente
2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320 g)
3 gemas
3 claras
1 colher (sopa) de GLAÇÚCAR
canela em pó a gosto

Leve ao fogo o arroz, a água, a casca de limão e o sal. Ferva em fogo brando até enxugar. Acrescente metade do açúcar e o leite aos poucos. Cozinhe até ficar cremoso. Misture 2 colheres de sopa desse creme com as gemas e o açúcar restante. Junte ao arroz e mexa para cozinhar.
Bata as claras com o GLAÇÚCAR até formar um merengue firme. Coloque sobre o creme de arroz fervente, em colheradas. Vire para cozinhar. Retire as claras depois de crescidas e disponha em uma travessa de serviço funda. Cubra com o creme de arroz. Deixe esfriar e polvilhe com a canela.

Sugestão

. Se o arroz não for gomoso adicione 1 colher de chá de maisena diluída em um pouco de leite.

Dica

. Não aconselhamos o congelamento.

Rendimento: cerca de 10 porções

PROFITEROLES GELADOS

Massa e recheio

1 colher (chá) de açúcar UNIÃO
1 1/2 copo americano de água
100 g de manteiga ou margarina
1 colher (café) rasa de sal
2 copos americanos de farinha de trigo (200 g)
4 a 5 ovos
bolas de sorvete

Ferva o açúcar com a água, a manteiga e o sal. Acrescente a farinha e mexa até a mistura desprender bem da panela. Deixe amornar e adicione os ovos um a um, batendo sempre entre cada adição. Faça pequenas bolas e distribua sobre uma assadeira untada. Asse em forno preaquecido. Deixe esfriar.
Abra cada profiterole pela lateral, coloque uma bola de sorvete e cubra com o chocolate.

Capa de chocolate

100 g de chocolate meio amargo picado
1 colher (sobremesa) de gordura vegetal

Derreta o chocolate em banho-maria (fora do fogo). Junte a gordura vegetal. Misture até ligar. Deixe esfriar, sem solidificar. Cubra os profiteroles e mantenha no freezer até a hora de servir.

Dica

. Para derreter o chocolate no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Temperatura do forno nos primeiros 10 minutos: quente (200°C)
Temperatura do forno no tempo restante: moderada (180°C)
Tempo de forno: 25 a 30 minutos
Rendimento: cerca de 30 unidades

MANJAR DE PRÍNCIPE

3 copos americanos bem cheios de DOÇÚCAR (500 g)
2 copos americanos de água
100 g de amêndoas moídas sem pele
100 g de miolo de pão
6 gemas passadas pela peneira
canela em pó para polvilhar

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio médio. Acrescente as amêndoas e o pão previamente molhado com água fria e bem espremido. Ferva até retomar o ponto inicial. Deixe esfriar. Junte as gemas e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Coloque em taças individuais. Deixe esfriar e polvilhe com a canela.

Dicas

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. As taças deverão ser de refratário que suporte a temperatura do freezer.
. Para fazer a calda de açúcar no microondas consulte "Informações técnicas" (ver pág. 158).

Receita enviada por Maria Júlia Galvão, Maringá, PR.

Rendimento: cerca de 6 unidades

PERAS MERENGADAS

1 xícara (chá) de DOÇÚCAR (190 g)
1 xícara (chá) de água
1 colher (sobremesa) de vinho do Porto
4 peras firmes sem casca
2 claras
4 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR
4 colheres (sopa) de amêndoas em fatias e levemente torradas

Ferva o DOÇÚCAR com a água e o vinho do Porto. Junte as peras, tampe a panela, reduza o fogo e cozinhe até ficarem macias mas firmes. Se necessário, acrescente algumas gotas de água para manter a calda líquida. Escorra as peras, deixe esfriar e leve à geladeira. Apure a calda até engrossar e reserve.
Bata as claras com o GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Use o saco de confeitar e faça uma espiral sobre as peras, da base ao topo, ou outra decoração de sua preferência. Decore com as amêndoas. Leve ao forno preaquecido até dourar de leve. Sirva imediatamente com uma colher da calda reservada em cada porção.

. Não aconselhamos o congelamento.

Temperatura do forno: muito quente (250°C)
Tempo de forno: cerca de 5 minutos
Rendimento: 4 porções

ROCAMBOLE DE LARANJA

8 ovos
1 xícara (chá) de suco de laranja
1 colher (sopa) de raspas de laranja
3 xícaras (chá) bem cheias de açúcar UNIÃO (500 g)
2 colheres (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

Junte os ovos, o suco de laranja e as raspas e passe duas vezes pela peneira. Acrescente o açúcar, a farinha e a manteiga. Coloque em uma assadeira untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido.
Desenforme sobre um pano úmido, polvilhado com o açúcar e enrole formando um rocambole. Mantenha enrolado até esfriar. Passe para o prato de serviço. Sirva gelado.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Capacidade da fôrma retangular: 2.500 ml
Temperatura do forno: quente (200°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 20 porções

MERENGUE COM CREME DE BAUNILHA

Merengue
5 xícaras (chá) bem cheias de GLAÇÚCAR (600 g)
8 claras

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Coloque em uma fôrma untada. Asse em forno preaquecido em banho-maria. Desenforme quente sobre um pano úmido e deixe esfriar. Reserve.

Cobertura
1 caixa de pó para pudim sabor baunilha
1 lata de creme de leite com o soro gelado

Corte o merengue em fatias e arrume sobrepostas num prato comprido e fundo. Prepare o pudim de baunilha seguindo as instruções da embalagem. Deixe gelar. Bata no liquidificador com o creme de leite. Cubra o merengue com o creme. Sirva gelado.

Dicas
. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.
. Recomendamos congelar apenas o merengue.

Capacidade da fôrma de bolo inglês: 3.000 ml
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 12 porções

MANDELTORTE

1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g), 6 gemas
3 colheres (sopa) de suco de limão, 1 colher (café) de raspas de limão
2 gotas de essência de amêndoas
1 colher (chá) rasa de canela em pó
200 g de amêndoas sem pele torradas e moídas como farinha
1/2 copo americano de farinha de rosca
6 claras, 1 pitada de sal

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Misture o suco e as raspas de limão, a essência de amêndoas, a canela, a farinha de amêndoas e a farinha de rosca. Bata as claras em neve com o sal. Junte à mistura de amêndoas. Distribua a massa em 2 fôrmas untadas, com o fundo forrado com papel-manteiga também untado. Asse no forno preaquecido. Desenforme morno. Reserve para rechear.

Cobertura e recheio

1/2 copo americano de açúcar UNIÃO (75 g)
3 colheres (sopa) de suco de limão, 6 colheres (sopa) de suco de laranja
1/2 colher (chá) de raspas de limão, 4 colheres (sopa) de água
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 gemas, 1 pitada de sal
5 copos americanos de GLAÇÚCAR (500 g)
1 xícara (café) de leite, 1 colher (sopa) de rum

Ferva o açúcar com os sucos de limão e laranja, as raspas de limão, a água, a farinha, as gemas e o sal, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e recheie a torta. Bata o GLAÇÚCAR com o leite e o rum até obter um "mingau" liso, grosso e brilhante. Cubra a torta.

Dica

. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Receita enviada por Maria Hobach, Joinville, SC.

Capacidade da fôrma de camada: 2.250 ml (nº 25)
Temperatura do forno: moderada (180°C)
Tempo de forno: cerca de 25 minutos
Rendimento: cerca de 6 porções

MORANGA EM FLOR

1 moranga bem madura com cerca de 1 1/2 kg
1/2 xícara (chá) de água fria
1 kg de DOÇÚCAR
10 cravos-da-índia
4 paus de canela
3 xícaras (chá) de água
100 g de damascos secos escaldados e sem a pele
3 colheres (sopa) de uvas passas brancas
1 colher (chá) de essência de baunilha

Corte a moranga em gomos de 3 cm. Retire as sementes e deixe a casca. Reserve. Coloque 1/2 xícara de chá de água fria em uma panela grande. Faça uma camada com metade dos gomos da moranga. Polvilhe 8 colheres de sopa de DOÇÚCAR sobre a moranga. Repita a mesma operação com os gomos que sobraram. Tampe a panela e ferva 15 minutos em fogo brando.
Faça uma calda fina com o DOÇÚCAR restante, os cravos, a canela e as 3 xícaras de água. Jogue sobre o doce na panela. Tampe a panela e deixe ferver por 1 hora em fogo brando. Retire do fogo e deixe repousar por 1 hora. Leve de volta ao fogo, sem a tampa, para reduzir e engrossar a calda. Ferva por 10 minutos, junte os damascos e as uvas passas e deixe no fogo por mais 20 minutos.
Deixe esfriar, retire a abóbora e coloque em um prato fundo, dispondo a curvatura para o mesmo lado, em duas camadas, formando uma grande flor. Guarneça com os damascos e as uvas passas. Aromatize a calda com a baunilha e cubra os gomos. Junte os paus de canela e os cravos no centro, formando o olho da flor.

Receita enviada por Nice Magalhães Le Voci, São Paulo, SP.

Rendimento: cerca de 12 porções

GUIA DE COZINHA

Alternar
Ordenar de forma intercalada dois ou mais ingredientes. Ex.: leite e farinha ou farinha e clara.

Bater
Agitar um ou mais ingredientes com vigor, à mão ou na batedeira.

Banho-maria
Cozinhar ou aquecer sem contato direto com o fogo, através de água quente, sem ebulição, na qual se mergulha o recipiente onde está a preparação.

Decorar
Terminar o visual de uma composição de forma estética.

Derreter
Tornar líquido ou semilíquido pela ação do calor os ingredientes gordurosos ou gelatinosos. Ex.: manteiga, chocolate e gelatina.

Dissolver
Transformar um ingrediente seco ou sólido em líquido, através de hidratação.

Envolver
Ligar um ou mais ingredientes em movimentos lentos e suaves.

Enxugar
Secar a parte líquida de uma composição através do calor ou de espessantes. Ex.: purê de maçã ou massas.

Escaldar
Jogar um líquido fervente sobre um ou vários ingredientes.

Esfarelar
Fragmentar um ou vários ingredientes, como uma farofa.

Evaporar
Extrair os líquidos pela elevação da temperatura.

Fechar
Formar uma película pela ação do calor direto. Ex.: semi-assar a massa que forra uma fôrma para torta.

...Guarnecer
Rematar, normalmente como decoração ou preparo para finalizar uma etapa. Ex.: pincelar com geléia ou colar com creme.

...Hidratar
Fazer um ou mais ingredientes absorverem determinado líquido. Ex.: gelatina.

...Homogeneizar
Ligar 2 ou mais ingredientes de forma a constituírem uma unidade.

...Incorporar
Misturar, juntar os ingredientes entre si. Fazer uma liga.

...Infusão
Resultado da extração de aromas, sabores e cor de uma substância, com o acréscimo de água ou outro líquido aquecido ou frio. Ex.: café e chá.

...Intercalar
Montar uma composição em camadas alternadas e repetidas.

...Levantar
Aumentar o volume, dar leveza a determinados ingredientes pelo represamento do ar durante o batimento. Ex.: claras em neve.

...Ligar
Misturar um ou mais ingredientes de forma homogênea.

...Misturar
Incorporar suavemente um ou mais ingredientes entre si.

...Prender
Aguardar que a ação da gelatina se fixe pelo resfriamento em uma composição cremosa. Impedir que a gelatina se deposite no fundo da fôrma. Esperar que engrosse para enformar ou para cobrir.

...Reduzir
Diminuir o volume de um líquido pela evaporação (fervura).

...Sovar
Bater energicamente uma massa já ligada. Amaciar por fricção.

DICAS

Para cortar a massa em camadas, use uma linha bem fina, passada na manteiga ou umedecida com água. Primeiro, marque a altura do corte com uma faca. Depois, passe a linha sobre a marca. Vá puxando as duas pontas como uma serra, movimentando-a de um lado para o outro. A linha atravessa a massa, deixando-a reta e perfeita.

Use óleo de girassol, manteiga ou margarina para untar as fôrmas.

Os bolos simples, classificados como caseiros, ficam com uma crosta mais dourada se, além de untada, a fôrma for polvilhada com farinha.

Não desenforme os bolos quentes. Sempre mornos ou frios.

A melhor maneira de evitar que o bolo grude no prato de serviço é desenformá-lo sobre uma grade de metal.

Para que as frutas cristalizadas não assentem no fundo da fôrma, corte-as em fatias finas, além de polvilhar com a farinha.

Recheie as tortas na própria fôrma usada para assar. Isso permite maior perfeição na sobreposição das camadas, além de ficar mais fácil espalhar o recheio, que não escorre, sujando o prato de serviço.

Para cobrir os bolos ou as tortas, faça um círculo à volta do bolo com pequenos quadrados de papel duro ou cartolina, fixando-os levemente por baixo do bolo. Eles protegem o prato de serviço quando as laterais do bolo são cobertas com cremes e glacês que possam escorrer para a base. Após o trabalho, retire cuidadosamente, um a um, os quadrados de papel ou cartolina .

Para alisar os glacês sobre os bolos, use uma faca molhada com água: quente se for amanteigado, ou fria se for de claras com açúcar.

Quando cobrir um bolo com glacê, pincele-o primeiro com uma porção

de geléia. O glacê, além de aderir melhor, não vai se misturar com o farelo da massa.

Para obter um chantilly perfeito, gele bem o creme de leite (não leve ao freezer) na geladeira. Deixe a tigela da batedeira e o batedor no freezer por pelo menos 15 minutos. Bata na velocidade mínima, já com o GLAÇÚCAR e a essência de baunilha. Não se descuide, pois o creme engrossa rapidamente.

Abra as massas de tortas e bolachinhas entre dois plásticos (ou filme-plástico). Assim elas não grudam, nem quebram e ficam com espessura uniforme.

Se o papel-manteiga que forra o fundo da fôrma ficar colado na massa, molhe enquanto quente com água fria.

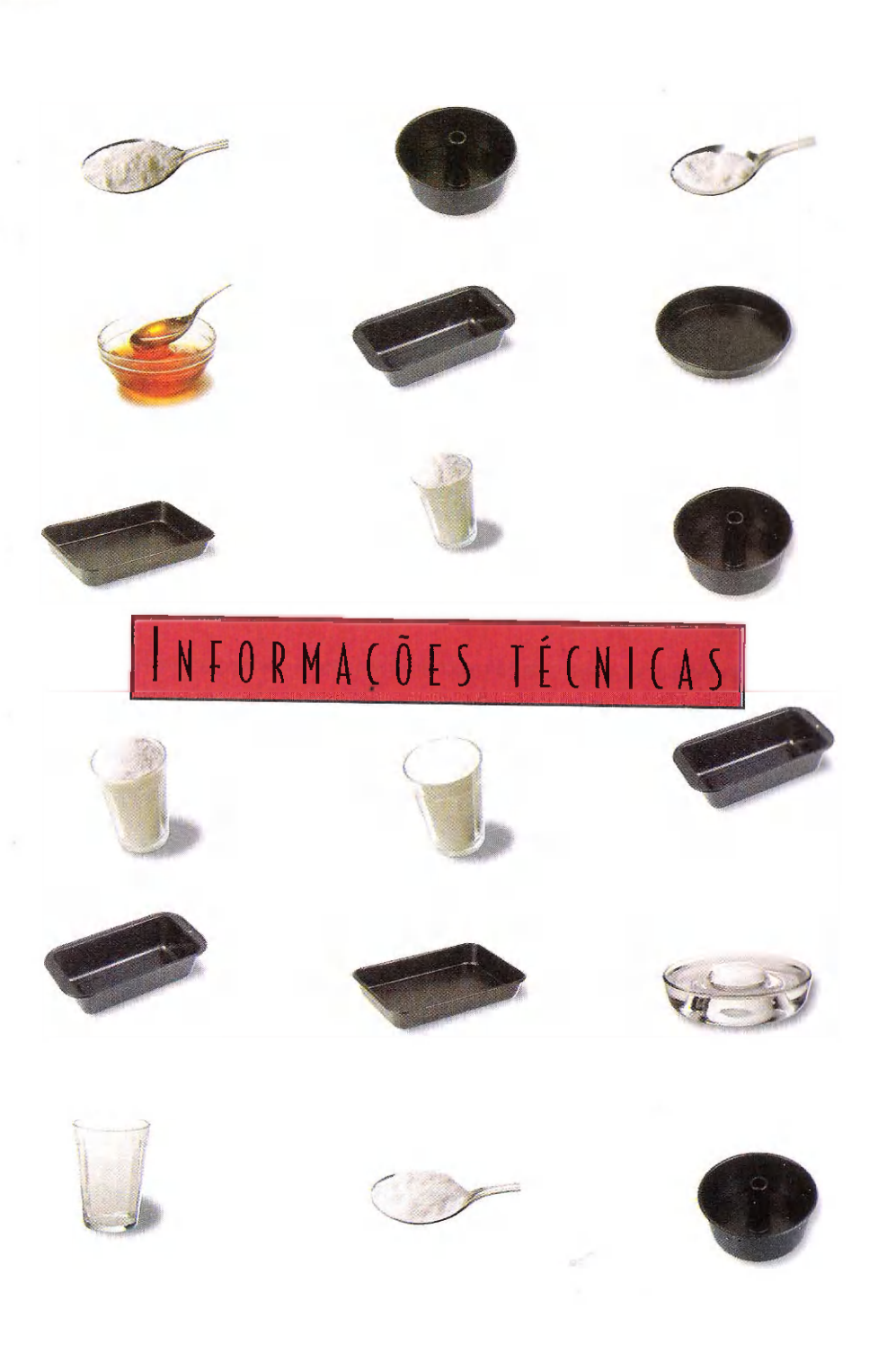
Quando decorar bolos com coberturas tipo chantilly coloque o creme numa folha de plástico (ou filme-plástico). Feche como um cartucho e coloque então no saco de confeitar.

Colocar rodelas de limão na água do banho-maria evita que o alumínio escureça.

Antes de ferver o leite, molhe o interior da vasilha com água. Assim o leite não gruda no fundo.

Coloque a massa para fermentar dentro de um saco plástico bem fechado. Isolada, ela cresce mais rápido.

Para gelar rapidamente o vinho, a cerveja ou o refrigerante, coloque as garrafas ou latas dentro de um balde de metal (panela também serve) coberto com gelo, dois punhados de sal e álcool (cerca de 1/2 litro de COPERALCOOL). Rode as garrafas ou as latas e em minutos estarão geladas.



Informações técnicas

Fôrmas

Nas receitas apresentadas neste livro, encontram-se referências ao tipo de fôrma utilizada e sua capacidade, de acordo com a massa e as características de cozimento. Essas informações valem também para as receitas que não vão ao forno, mas sim à geladeira para solidificar através de espessantes como creme de leite e gelatina.

Para bolos "tipo inglês", as melhores são as fôrmas retangulares altas.

Para tortas em camadas, o melhor tipo de fôrma é a redonda baixa.

Para bolos cuja receitas indicam o corte em fatias use assadeiras retangulares.

Para bolos simples e sem recheio utilize as fôrmas com buraco no meio.

Para tortas em camadas, a melhor massa é o pão-de-ló ou genoise (massa leve com um pequeno percentual de manteiga).
Para as massas mais pesadas, que demoram mais tempo para assar, use uma fôrma com buraco no meio, que permite a circulação do calor do centro para as laterais. Nesse caso, não é necessário forrar com papel-manteiga.

Na escolha de uma fôrma retangular alta para os bolos de massa pesada e com frutas ("tipo inglês"), recomenda-se forrar toda a fôrma com papel-manteiga. A crosta externa fica perfeita e mesmo depois de desenformado deve-se manter o papel para que a massa não seque.

Capacidades das fôrmas

Para medir a capacidade das fôrmas deve-se enchê-las de água até a borda, conforme o volume indicado. Ex.: capacidade da fôrma = 2.000 ml (2 litros). Isso significa que a massa vai crescer e ocupar o espaço previsto, sem derramar. Uma porção menor de massa não deve ou pode necessariamente assar em uma fôrma com capacidade maior. Essa massa vai crescer menos do que tendo a fôrma de acordo com o seu volume, ou seja, menor.

Podemos concluir que o volume da fôrma ideal para assar a maior parte das massas é aquele que reserva cerca de metade da fôrma para a expansão da massa.

Quanto aos cremes (mousses, pudins, bavarois etc.), o critério é completamente diferente: a capacidade da fôrma é para ser totalmente ocupada. O ideal é que o creme encha a fôrma até a borda. Isso permite desenformar a sobremesa com maior facilidade.

Pesos e medidas padronizadas

Para 1 copo americano cheio (175 ml):

açúcar UNIÃO	150 g
GLAÇÚCAR	100 g
DOÇÚCAR	160 g
GRANÇÚCAR	160 g
CRISTALÇUCAR	160 g

Para 1 xícara de chá cheia (200 ml):

açúcar UNIÃO	160 g
GLAÇÚCAR	115 g
DOÇÚCAR	190 g
GRANÇÚCAR	190 g
CRISTALÇUCAR	190 g

Como não existe entre nós, brasileiros, o hábito de pesar, mas sim de medir, optamos pelas medidas de capacidade. Apesar disso, para o açúcar e a farinha sempre colocamos o peso correspondente. Como nem sempre o copo americano ou a xícara de chá têm a equivalência certa com o peso, usamos o "copo mal cheio", o "copo cheio" ou o "copo bem cheio" para acertar a medida e o peso.
O mesmo vale para a xícara e para a colher: "mal cheia", "cheia" e "bem cheia".

colher mal cheia

colher cheia

colher bem cheia

copo mal cheio

copo cheio

copo bem cheio

Fogão convencional

Para se obter um rendimento maior em nosso fogão a gás vale a pena lembrar algumas informações úteis:

. Preaqueça sempre o forno antes de utilizá-lo. Para isso use a mesma temperatura indicada para a receita.

. Mantenha o fogão bem regulado, chamando a assistência técnica sempre que necessário. Um fogão mal regulado modifica o resultado final de uma receita.

. Coloque a fôrma bem no centro do forno em relação à sua altura, largura e profundidade. Nunca use o fundo do forno.

. Se utilizar 2 fôrmas ao mesmo tempo, coloque-as em grades diferentes, uma mais para trás e outra mais para a frente. Isso garante uma circulação de calor adequada entre elas.

. O tipo de massa determina a necessidade de mais ou menos calor no forno. O seu volume e o tipo de fôrma também determinam o grau de calor e o tempo para assar.

. Ao utilizar a chama, escolha o tamanho do queimador de acordo com o recipiente. A chama que ultrapassa a base das panelas queima as peças e os cabos, desperdiça gás e não reduz o tempo de cozimento.

. Mantenha a fervura em fogo baixo. Com exceção das caldas de açúcar e dos óleos para fritura, a maior ou menor ebulição não altera o tempo de cocção dos demais líquidos.

. Com relação à calda de açúcar, o aumento de temperatura faz com que elas fiquem mais grossas (densas) e sofram alteração de cor (caramelo). Nos óleos, o aumento de temperatura modifica a cor e o sabor.

Temperaturas ideais

Escolher a temperatura adequada para assar bolos, tortas, bolinhos etc. é fundamental para o seu resultado final.

. Bolos grandes: demoram mais tempo para assar. Quando a massa do bolo atingir a metade do seu tempo total no forno (ou quando a parte superior começar a adquirir uma leve cor), a temperatura inicial deve ser reduzida. Assim o bolo cresce sem queimar e não corre o perigo de ficar com excesso de umidade, diminuindo o seu tamanho depois de assado.

. Rocamboles: devem ser assados em assadeiras amplas para que a massa fique fina e possa ser facilmente enrolada. A temperatura deve ser mantida sem redução para que asse rápido e não seque.

. Bolos assados em forminhas pequenas: devem ser escolhidas temperaturas moderadas e sem redução.

. Biscoitos e bolachinhas: assam em menos tempo e com temperaturas moderadas.
. Pudins: podem ser feitos em dois tipos de banho-maria: no forno e no fogo. O mais perfeito e original é no fogo. O banho-maria no forno é mais rápido, mas requer um aumento no nível de água onde se mergulha a fôrma. A temperatura deve ser moderada para que a água não entre em ebulição, molhando o pudim ou sacudindo a fôrma e causando o desnivelamento da massa.

Caldas de açúcar

Ao preparar uma calda de açúcar, jogue um pouco da calda em um copo com água fria e observe o ponto obtido de acordo com as seguintes características:

. Fio fraco: quando a calda se mistura rapidamente com a água (103°C).
. Fio forte: quando a calda demora um pouco para se misturar com a água (103,5°C).
. Pérola: quando a calda se deposita, espalhando-se no fundo do copo e não se misturando com a água (105°C).
. Bala mole: quando a calda não se espalha e, quando retirada do copo, não cola nos dedos. Forma uma bala macia (115°C).
. Bala dura: quando a calda não se espalha e, quando retirada do copo, não cola nos dedos. Forma uma bala firme (121°C).
. Vidrado: quando a calda se solidifica, fazendo barulho de vidro quebrado (168°C).
. Caramelo: quando a calda toma coloração (180°C).

Microondas

A função do microondas não é substituir o fogão, mas ser um complemento importante na cozinha para a mulher que muitas vezes precisa economizar um de seus bens mais preciosos: o tempo. E, para quem gosta de fazer doces, ele oferece inúmeras facilidades no preparo tanto de receitas como de seus complementos (caldas, compotas etc.).

Caldas de açúcar

. 1 copo americano de DOÇÚCAR para 1/2 copo de água. Leve ao microondas em potência alta durante 7 minutos.
. 1 copo americano de GRANÇÚCAR para 1/2 copo de água. Leve ao microondas em potência alta durante 8 minutos.
. 1 copo americano de CRISTALÇUCAR para 1/2 copo de água. Leve ao microondas em potência alta durante 8 minutos.

Crocantes

1 copo americano de açúcar UNIÃO (150 g)
1 copo americano de água
1/2 copo americano de nozes
1 colher (chá) de manteiga
Leve o açúcar e a água ao microondas em potência alta durante 6 minutos. Mexa para derreter e aguarde que forme um caramelo claro. Retire do microondas. Junte as nozes e a manteiga, misture e reserve até que a cor se acentue, envolva as nozes e a manteiga derreta. Jogue no mármore untado e deixe esfriar completamente. Moa, fino ou grosso, conforme a sua preferência.

Chocolate

Em um recipiente, coloque o chocolate em pedaços, formando um círculo, deixando o centro vazio. Derreta em potência alta durante 2 a 3 minutos. Retire do microondas, aguarde alguns segundos e mexa com uma espátula até ficar liso.

Pudim de Leite

Calda de caramelo
1/2 copo americano de DOÇÚCAR, GRANÇÚCAR ou CRISTALÇUCAR
1/4 de copo americano de água
Junte o açúcar com água na fôrma do pudim. Leve ao microondas em potência alta durante 4 minutos. Unte a beirada da fôrma para não grudar e vire-a sobre papel-alumínio para que a calda não se deposite no fundo.

Pudim
2 copos americanos mal cheios de açúcar UNIÃO (250 g)
6 ovos
1/2 litro de leite
Misture os ingredientes do pudim, passando, de preferência, duas vezes pela peneira. Coloque na fôrma e leve ao microondas em potência alta durante 10 minutos.

Frutas

Descasque e corte a fruta, conforme a receita. Se juntar açúcar, este deverá ser derretido primeiro em um pouco de água, acrescentando a fruta em seguida. Leve ao microondas em potência alta, durante 10 a 15 minutos conforme a fruta (menos ou mais aquosa).

Gelatina

2 colheres (chá) de gelatina em pó
2 colheres (sopa) de água
Hidrate a gelatina com água. Leve ao microondas em potência alta durante 20 segundos.

Freezer

Sugerimos que os doces congelados sejam consumidos no prazo de 1 mês. Não que a validade não vá mais além. O prazo indicado permite que as receitas sejam renovadas com maior freqüência. Isso evita que haja um excesso de armazenamento, que interfere na necessária circulação de ar podendo até comprometer o congelamento.

SOLUÇÕES PRÁTICAS

Às vezes nos deparamos com situações inesperadas. Um amigo que chega sem avisar ou aquela visita que aparece na última hora. Você quer servir algo diferente e nada melhor que um doce.
Para esses momentos, selecionamos algumas receitas que podem ajudá-la, levando sempre em conta um fator essencial para a mulher moderna: a falta de tempo. São receitas que o freezer conserva impecáveis e que dão um toque especial a uma sobremesa.
Uma calda de chocolate, um crocante de nozes ou rendas de caramelo mudam a cara do sorvete de todos os dias. Cubos de chiffon de chocolate ou pão-de-ló enfeitam uma linda taça, acompanhados de creme inglês, frutas em pedaços ou uma cobertura de merengue.
Todas as nossas sugestões são fáceis de preparar. Guarde no seu freezer e veja como fica fácil usá-las no momento certo!

Calda de chocolate

2 xícaras (chá) bem cheias de DOÇÚCAR (400 g)
2 xícaras (chá) de água
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de Cherry Brand

Ferva o DOÇÚCAR com a água e o chocolate em ponto de fio forte (ver pág. 157). Adicione o Cherry e deixe levantar fervura. Retire do fogo e esfrie. Conserve na geladeira bem vedado por 1 mês.

Utilização: cobertura de sorvetes, pudins, merengues etc.
Rendimento: cerca de 600 ml

Creme inglês

2 xícaras (chá) de GLAÇÚCAR (230 g)
6 gemas passadas por peneira
2 1/2 xícaras (chá) de leite fervente
1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até dobrar o volume. Escalde com o leite, mexendo sem parar. Leve ao fogo em banho-maria e deixe engrossar ligeiramente. Retire do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar. Congele em forminhas de gelo. Embale em saquinhos plásticos, extraia o ar e mantenha no freezer por 1 mês. Descongele na geladeira ou bata no liquidificador na hora de usar, sem descongelar.

Utilização: cobertura de pudins ou frutas em calda; base para sorvete, acrescentando café, chocolate ou purê de frutas macias
Rendimento: para cada 1 xícara de creme 8 cubos de creme congelado

CROCANTE (PRALIN)

1 1/2 xícara (chá) de DOÇÚCAR (285 g)
1 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de manteiga
1 1/2 xícara (chá) de nozes, amêndoas ou castanhas de caju

Ferva o DOÇÚCAR com a água até formar um caramelo claro. Junte a manteiga e as nozes e deixe um pouco mais no fogo para acentuar a cor. Jogue na pedra untada e deixe esfriar. Moa e guarde bem vedado no freezer por 1 mês.

Utilização: misturado com chantilly ou creme de manteiga fresca pode ser usado para rechear de tortas a bombas; sozinho pode guarnecer taças de sorvete ou decorar tortas e mousses
Rendimento: 450 g

RENDAS DE CARAMELO

2 xícaras (chá) de DOÇÚCAR (380 g)
1 xícara (chá) de água
1 colher (chá) de suco de limão

Ferva o DOÇÚCAR com a água até formar um caramelo claro. Acrescente o suco de limão, misture, e retire do fogo. Deixe esfriar um pouco. Forme teias redondas, jogando a calda em fios finos sobre papel untado. Congele em aberto por 1 hora. Dentro de uma caixa, intercale cada renda com papel-alumínio untado com óleo. Coloque em um saco plástico, extraia o ar,

feche a tampa e mantenha no freezer por 1 mês. Use sem descongelamento prévio.

Utilização: decoração de tortas, sorvetes e taças com frutas, cremes e chantilly
Rendimento: cerca de 25 unidades com 8 cm de diâmetro

Pão-de-ló

6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
6 ovos
6 colheres (sopa) de farinha de trigo

Bata o açúcar com o ovos até dobrar o volume. Misture a farinha. Coloque em uma assadeira (nº 3) untada e forrada com papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme frio e corte em cubos pequenos para congelar. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Utilização: montagem de taças para sobremesas preparadas com sorvetes, cremes, frutas e caldas
Rendimento: cerca de 96 cubos

Chiffon de chocolate

2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320 g)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (café) de fermento em pó
1 colher (café) de sal
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
3/4 de xícara (chá) de água bem quente
1/2 xícara (chá) de óleo de girassol
7 gemas
1 colher (chá) de essência de baunilha
7 claras em neve

Peneire juntos os 4 primeiros ingredientes. Faça um buraco no centro e jogue o chocolate dissolvido na água quente e os ingredientes restantes. Coloque em uma assadeira (nº 3) untada e forrada com

papel-manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Esfrie e corte em cubos. Congele em aberto até firmar. Embale, extraia o ar, etiquete e consuma em até 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Utilização: montagem de taças para sobremesas preparadas com sorvetes, cremes, frutas e caldas
Rendimento: cerca de 96 cubos

Quindim (sobremesa pronta)

3 copos americanos bem cheios de DOÇÚCAR (500 g)
2 copos americanos de água
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
16 gemas passadas na peneira
1 copo americano bem cheio de coco ralado fresco
açúcar UNIÃO para polvilhar

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar. Acrescente as gemas e o coco. Mexa até ligar, sem bater. Aguarde no máximo 1 hora e coloque em forminhas bem untadas e passadas no açúcar. Asse em forno preaquecido, em banho-maria. Retire do forno e desenforme quando ficar morno. Deixe esfriar completamente e congele.
Congele em aberto por 1 hora. Distribua os quindins em uma caixa, intercalando com papel-alumínio untado com óleo. Coloque a caixa com a tampa meio aberta num saco plástico, extraia o ar, feche a tampa e mantenha no freezer por 1 mês.
Para descongelar, não podem estar sobrepostos. Coloque-os sobre uma superfície plana ou diretamente nas forminhas de papel, aguardando o descongelamento.

Rendimento: cerca de 25 unidades

Doces caramelados (sobremesa pronta)

Massa de gemas
9 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO
3 colheres (sopa) de água

16 gemas passadas na peneira
1 colher (chá) de manteiga
1 colher (chá) mal cheia de essência de baunilha

Leve os ingredientes (menos a baunilha) ao fogo brando, mexendo até soltar da panela. Retire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar. Faça pequenas bolas e passe no caramelo.

Calda caramelada
2 copos americanos de DOÇÚCAR (320 g)
1 copo americano de água

Ferva o DOÇÚCAR com a água até formar um caramelo claro. Deixe perder a fervura para engrossar um pouco a calda. Passe os doces na calda, um a um, rapidamente. Coloque sobre uma superfície untada até secarem e esfriarem completamente.
Congele em aberto por 1 hora. Distribua os doces caramelados em uma caixa, monte intercalando com papel-alumínio untado com óleo. Coloque a caixa com tampa meio aberta num saco plástico, extraia o ar, feche a tampa e mantenha no freezer por 1 mês.
Para descongelar, não podem estar sobrepostos. Coloque-os sobre uma superfície plana ou diretamente nas forminhas de papel, aguardando o descongelamento.

Rendimento: cerca de 32 unidades

MERENGUE ITALIANO (MARSHMALLOW)

2 copos americanos de DOÇÚCAR (320 g)
1 copo americano de água
2 claras em neve
1 colher (chá) de suco de limão

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte (ver pág. 157). Jogue sobre as claras, sem parar de bater. Junte o suco de limão e continue batendo até amornar e ficar pastoso. Deixe esfriar completamente. Congele por 1 mês. Para utilizar, descongele em temperatura ambiente. Aconselhamos dividir o merengue em 2 ou 3 recipientes. Não deve ser recongelado.

Utilização: cobertura de bolos, decoração de sorvetes e taças mistas
Rendimento: cerca de 400 g

Ganache mole

300 g de chocolate para cobertura com leite
1 lata de creme de leite com soro

Derreta o chocolate em banho-maria (para derreter o chocolate no microondas consulte "Informações técnicas", pág. 158). Junte o creme de leite, mexa para ligar e volte ao banho-maria até engrossar ligeiramente. Deixe esfriar. Congele por 1 mês. Descongele em temperatura ambiente. Aconselhamos dividir o chocolate em 2 ou 3 recipientes. Não deve ser recongelado.

Utilização: cobertura de bolos, decoração de sorvetes e taças mistas
Rendimento: cerca de 600 g

Gotas ou pastilhas de chocolate

250 g de chocolate para cobertura com leite derretido e morno
2 colheres (café) de vodka

Misture o chocolate com a vodka, mexendo delicadamente até engrossar (para derreter o chocolate no microondas consulte "Informações técnicas", pág. 158). Use o saco de confeitar com o bico perlê fino e faça gotas sobre papel-alumínio levemente untado com óleo.
Para fazer as pastilhas, forre o fundo externo de uma assadeira com um pano. Cubra com uma folha de papel-alumínio. Dobre as extremidades para fixar. Marque as rodelas com o tamanho desejado, usando um cortador de biscoitos ou um copinho de licor, pressionando-o levemente. Preencha com o chocolate e proceda como indicado para as gotas. Leve à geladeira nas próprias folhas. Depois de endurecerem, destaque e guarde em um recipiente bem fechado. Use em até 1 mês.

Utilização: gotas (massas de roscas, panetones, biscoitos e bolos); gotas ou pastilhas (decoração de bolos e taças de sorvete ou mistas)
Rendimento: o peso do chocolate

Suspiros pequenos ou discos

10 colheres (sopa) bem cheias de GLAÇÚCAR
4 claras

Bata o GLAÇÚCAR com as claras até obter um merengue bem firme. Em uma assadeira untada e forrada com papel-manteiga, faça pequenos suspiros ou discos usando uma colher ou o saco de confeitar. Asse em forno preaquecido. Congelamento em aberto. Passe para um saco plástico sem ar e etiquete. Conserve no freezer por 1 mês. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem.

Utilização: montagem de sobremesas rápidas com sorvetes, frutas frescas, gelatinas e cremes de sobremesas prontas etc.
Temperatura do forno: branda (120°C)
Tempo de forno: cerca de 50 minutos
Rendimento: cerca de 60 suspiros ou 4 discos

Farofa para biscoitos (cookies)

4 xícaras (chá) mal cheias de açúcar UNIÃO (500 g)
7 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (800 g)
2 xícaras (chá) de leite em pó (160 g)
3 1/2 colheres (sobremesa) de fermento em pó e 1 pitada de sal
400 g de manteiga ou margarina

Peneire juntos os ingredientes secos. Misture a manteiga, formando uma farofa fina. Congele em saco plástico sem ar. Quando quiser preparar uma porção pequena de cookies, meça 2 1/2 xícaras de chá dessa farofa, ligue com 1 ovo e misture 1/2 xícara de chá de coco ralado, amendoim, amêndoas, avelãs ou castanhas-do-pará picadas e torradas, cerejas ou passas. Coloque em pequenas porções sobre uma assadeira untada. Asse em forno preaquecido. Esfrie e sirva.
Congelamento em aberto. Passe para um saco plástico sem ar e etiquete. Conserve no freezer por 1 mês. Descongele em temperatura ambiente sem retirar da embalagem. Podem ser congelados depois de prontos.

Utilização: biscoitos para chá, café e chocolate
Rendimento: cerca de 2 kg

Massinhas amanteigadas (crumbles)

1/2 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80 g)
100 g de manteiga ou margarina
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (café) de essência de baunilha
1 clara

Misture tudo com as mãos, formando uma farofa. Ligue e volte a esfarelar. Se for mais fácil, pique a massa com uma faca. Coloque em uma assadeira. Asse em forno preaquecido. Esfrie, embale, etiquete, extraia o ar e conserve no freezer por 1 mês.

Utilização: montagem em taças de sobremesas com cremes, sorvetes e cheesecakes
Temperatura do forno: muito moderada (150°C)
Tempo de forno: cerca de 30 minutos
Rendimento: cerca de 300 g

A NOSSA UNIÃO É COM VOCÊ

Centro de Orientação Culinária

Docelar União é o nome fantasia do Centro de Orientação Culinária da Companhia União que tem como objetivo prestar serviços de assessoria culinária ao consumidor. Esses serviços estão disponíveis através dos cursos que funcionam de março a dezembro, livros e informações diversas sobre produtos e receitas.

Os cursos seguem uma programação adequada às diferentes épocas do ano (inverno e verão), datas especiais (Páscoa e Natal), sempre de acordo com o dia-a-dia do consumidor.

Esses cursos funcionam no próprio endereço do Docelar, à rua Oscar Freire, 1463, em São Paulo.

O Docelar também está presente nos supermercados, com cursos volantes, realizados em vários estados do país.

Todos os cursos do Docelar, fixos ou volantes, são oferecidos ao consumidor de forma gratuita.

Além dessa atividade, o Docelar desenvolve, seleciona e testa todas as receitas que serão utilizadas nos cursos ou nos livros. O teste do receituário criado pelo próprio Docelar ou enviado pelos consumidores é realizado na Cozinha Experimental do Docelar, uma central que pesquisa e atende a consultas de natureza técnica.

Com todo o interesse focado no consumidor, o Docelar procura manter um serviço diferenciado, que atenda às suas necessidades e que, acima de tudo, conserve uma amizade que começou há anos e continua até hoje.

Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC: Ouvir e agir

Atender ao consumidor, para nós da Companhia União, não é só ouvir o que ele tem a dizer, mas fazer desse atendimento uma verdadeira prestação de serviço, divulgando dentro da empresa a sua opinião. Aqui nesta página você vai conhecer de perto como a equipe do nosso SAC, "União com o consumidor", divulga todos as questões levantadas por

você que tão carinhosamente escolhe nossos produtos para fazer parte do seu dia-a-dia.

Nossa equipe atende a diversos contatos todos os dias: opiniões, sugestões, solicitações e esclarece dúvidas sobre nossa linha de produtos.

Pelo telefone, através da discagem gratuita, é possível o contato pessoal com cada um que, espontaneamente, entra em contato com o nosso SAC e acaba por colaborar para o aprimoramento de todas as nossas marcas.

Já pela Caixa Postal ou pela rede internacional de comunicação, a Internet, podemos analisar cada palavra enviada por consumidores, como você, que expressam nelas suas necessidades e expectativas.

Receber elogios é muito bom, porém as críticas e sugestões são fatores importantes para buscar o desenvolvimento de novos produtos e serviços. É por isso que tudo é registrado e encaminhado às diversas áreas da Companhia União.

Envio de informativos sobre os nossos produtos além de receituários avulsos, desenvolvidos pelo Docelar União, também fazem parte de nossa prestação de serviço.

É assim, firmando um canal direto entre você e a União, que o nosso SAC trabalha! "União com o Consumidor".

www.ciauniao.com.br

CRIE UMA RECEITA E MANDE PARA NÓS

Nome: _____

Endereço: _____

Telefone: ( ) _____

Data de nascimento: _____

Profissão: _____

UNIÃO COM O CONSUMIDOR
DDG 0800-12 20 27 ou
CAIXA POSTAL 65141
CEP 01390-970 SP/SP
www.uniaocom.com.br

QUALIDADE

UNIÃO

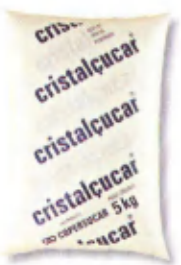
DESDE 1910

PRODUTOS

QUALIDADE UNIÃO DESDE 1910

AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL

LINHA AÇÚCAR GRANULADO E CONFEITEIRO



AÇÚCAR CRISTAL

QUALIDADE UNIÃO DESDE 1910

LINHA CAFÉ TORRADO E MOÍDO

LINHA FILTRO DE PAPEL

LINHA ÁLCOOL DOMÉSTICO

Projeto editorial
Alexandre Dórea Ribeiro
DBA Dórea Books and Art

Produção executiva
Adriana Amback

Design
Flávia Carvalho Pinto Sarno

Fotografias
Romulo Fialdini

Ilustrações
Beto Faria

Produção culinária
Wilma Kövesi

Produção de objetos
Adriana Amback
Flávia Carvalho Pinto Sarno

Revisão
Nina Zakarenko

Fotolito
CentralGraph

Comercialização
Panini Brasil LTDA.
CNPJ 58732058/0001-00

Impressão
Grande ABC Editora Gráfica S/A

Copyright © 1999 Companhia União dos Refinadores - Açúcar e Café

Todos os direitos reservados sendo proibida sua reprodução total ou parcial

IDEAL PARA CONGELAR

IDEAL PARA CONGELAR

IDEAL PARA CONGELAR

RECEITA ORIGINAL

IDEAL PARA FESTAS

IDEAL PARA FESTAS

FÁCIL DE FAZER

FÁCIL DE FAZER

FÁCIL DE FAZER

RECEITA ECONÓMICA

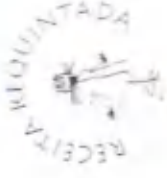
RECEITA FÁCIL E REQUINTADA

RECEITA FÁCIL E REQUINTADA

RECEITA RÁPIDA

RECEITA RÁPIDA

RECEITA RÁPIDA


RECEITA REQUINTADA

RECEITA TRADICIONAL

RECEITA TRADICIONAL

PREÇO DO LIVRO
3 frentes da embalagem do açúcar União
+ 3 frentes da embalagem do café Pilão + R$ 3,00

ISBN 85-7351-061-7

9 788573 510614